



Fiche technique

P'tits Bouchons Au Chocolat et Œufs Frais

Ref : 14250CH00801

Ingrédients :

Sucre, Farine de BLE, OEUFs frais (12 %), huile de colza, BEURRE concentré, blanc d'OEUFs frais (6%), poudre de LAIT entier, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, chocolat (6 %) (Pâte de cacao, sucre), cacao en poudre, sel, poudre à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, beurre.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque et des dérivés laitiers.

OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

Valeurs nutritionnelles :

	100g	9g	% AR* 9g
Energie	1782 Kj	160 Kj	2,0%
Calories	427 Kcal	39 Kcal	
Matières grasses	25,62 g	2,31 g	3,3%
dont a.g saturés	8,74 g	0,79 g	4,0%
Glucides	39,24 g	3,53 g	1,4%
dont sucres	24,73 g	2,23 g	2,5%
Fibres	1,85 g	0,17 g	0,7%
Protéines	5,69 g	0,53 g	1,1%
Sel	0,93 g	0,08 g	1,3%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	28	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	8
Poids net UVC	250 gr	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton	3281320402508	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	280x210x100	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	48
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1215

Date Limite d'Utilisation Optimale :

12 semaines à la fabrication
10 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transport :

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximum :

Flore totale : 300 000 UFC/g
Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g
ASR : 10 UFC/g
Salmonelles : Absence dans 25 g

Origine : France

Emballleur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 28/04/2022

Version : 11