



Fiche technique

Moelleux Au Chocolat et Œufs Frais

Ref : 06300CH00801

Ingrédients :

Sucre, farine de BLE, OEUFs frais (12%), huile de colza, BEURRE concentré, blancs d'OEUFs frais, poudre de LAIT entier, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, chocolat (6%) (pâte de cacao, sucre), cacao en poudre, sel, poudres 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	30g	% AR* 30g
Energie	1833 kJ	550 kJ	6,5%
Calories	439 kcal	132 kcal	
Matières grasses	36,35 g	7,91 g	11,3%
dont a.g saturés	9,0 g	2,70 g	13,5%
Glucides	40,37 g	12,11 g	4,7%
dont sucres	25,44 g	7,6 g	8,4%
Fibres	1,90 g	0,6 g	2,4%
Protéines	5,85 g	1,80 g	3,8%
Sel	0,96 g	0,29 g	4,8%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	10	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	300g	Poids net carton	2,4 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton	3281321003001	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxIxh	280x210x100	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x200	Poids net palette	288
				Dimensions (mm) LxIxh	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