



Fiche technique

Mini Madeleines Pépites Chocolat Noir

Ref : 03080PE02401



Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, OEUFS frais, huile de colza, pépites de chocolat noir (8%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de LAIT entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait.

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	1611 kJ	145 kJ	1,8%
Calories	384 kcal	35 kcal	
Matières grasses	18,27 g	1,64 g	2,3%
dont a.g saturés	3,74 g	0,33 g	1,7%
Glucides	44,68 g	4,02 g	1,5%
dont sucres	22,09 g	1,99 g	2,2%
Fibres	1,36 g	0,12 g	0,5%
Protéines	5,98 g	0,54 g	1,1%
Sel	0,83 g	0,07 g	1,2%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	24	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	80 g	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 205 080 6	Code barre carton	13281325030024	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxLxH	180x120x45	Dimensions (mm) LxLxH	390x290x140	Poids net palette	175 kg
				Dimensions (mm) LxLxH	1200x800x1415

Date Limite d'Utilisation Optimale :

15 semaines à la fabrication

12 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

Date : 15/03/2022

Emballeur : 78486C

Version : 11

Nomenclature douanière : 190 590 55