



## Fiche technique

### Longuetine Nature

Réf : 02025NA15001



**Désignation :** Gâteau goût vanille

**Composition :**

Farine de **BLE**, sucre, huile de colza, **OEUFS** frais (15%), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, 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	25g	% AR* 25g
Energie	1537 kJ	384 kJ	4,6%
Calories	368 kcal	92 kcal	
Matières grasses	14,9 g	3,7 g	5,3%
dont a.g saturés	1,3 g	0,3 g	1,6%
Glucides	56,0 g	14,1 g	5,4%
dont sucres	28,1 g	7,0 g	7,8%
Fibres	1,3 g	0,3 g	1,3%
Protéines	5,8 g	1,4 g	2,8%
Sel	1,4 g	0,4 g	6,0%

\*AR = Apport Recommandé

**Conditionnement et logistique :**

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	150	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	25 g	Poids net carton	3,8 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 001 025 3	Code barre carton	13281325020049	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxIxh	110 x 60 x 30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x200	Poids net palette	198 kg
				Dimensions (mm) LxIxh	1200x800x1215

**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 (15-20°C), 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

**Emballeur :** 78486C

**Nomenclature douanière :** 190 590 55

**Date :** 26/07/2017

**Version :** 7