



Fiche technique Amandines Aux Amandes et Œufs Frais

Ref : 09080AM02401



Ingrédients :

Farine de Blé, sucre, blancs d'œufs frais, beurre pâtissier, œufs frais (5%), amandes (5%), huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, 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, amande, 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	40g	% AR* 40g
Energie	1488 KJ	595 KJ	
Calories	354 kcal	142 kcal	7,1%
Matières grasses	14,23 g	5,69 g	8,1%
dont a.g saturés	5,64 g	2,26 g	11,3%
Glucides	46,77 g	18,71 g	7,2%
dont sucres	27,17 g	10,87 g	12,1%
Fibres	1,06 g	0,42 g	1,7%
Protéines	6,49 g	2,60 g	5,4%
Sel	1,09 g	0,44 g	7,3%

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	1,9 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 099 080 7	Code barre carton	13281325090035	Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh	100x80x30	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 : 17/03/2022

Emballeur : 78486C

Version : 11

Nomenclature douanière : 190 590 55