



Fiche Technique

Cake aux pommes et à la cannelle 300g

réf : 13300POCA00801



NUTRI-SCORE



Désignation : Gâteau aux pommes et à la cannelle

Composition :

Farine de **BLE**, cubes de pommes confites (20%) (pommes, sirop de glucose - fructose, correcteur d'acidité : acide citrique), sucre, **OEufs** frais (17 %), 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, cannelle (0,1%).

Allergènes : **Blé, œufs, lait**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques 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 pour :

	100g	30g	%AR* 30g
Energie	1612 kJ	484 kJ	5,8%
Calories	384 kcal	115 kcal	
Protéines	4,7 g	1,4 g	2,9%
Glucides	52,4 g	15,7 g	6,0%
dont sucres	32,3 g	9,7 g	10,8%

	100g	30g	%AR* 30g
Matières grasses	16,4 g	4,9 g	7,0%
dont acides gras saturés	2,3 g	0,7 g	3,5%
Fibres	1,0 g	0,3 g	1,2%
Sel	0,8 g	0,2 g	3,3%

Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	1
Poids net	300 g
EAN 13	3 281 32 053 300 4
Poids net colis	2,4 kg

Nbr UVC / PCB	8
Nbr de colis/ couche	8
Nbr de couche	10
Nbr PCB / UL	80

Dimensions UVC :

Hauteur	Largeur	Profondeur
216 mm	124 mm	72 mm

Dimensions carton :

Longueur	Largeur	Profondeur
387 mm	297 mm	105 mm

Nomenclature douanière :

190 590 55

Date Limite d'Utilisation Optimum :

12 semaines à la fabrication

10 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transports :

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

Critères microbiologiques maximums :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliformes Thermotolérants : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Salmonelle : Absence dans 25g

Origine :

FRANCE

Emballeur :

Emb 78486C

Date 09/07/2020

Version 1

Biscuiterie ERTE - ZI du Chemin vert - 78610 Le Perray en Yvelines

Tél : 01 34 57 80 80 - Fax : 01 34 84 98 76

www.erte.fr