



Biscuitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche technique
Moelleux Arômes Fruits
Parfum Coco
Ref : 08040CO010001



Ingrédients :

Farine de BLE, huile de colza, OEUFS frais (17%), sucre, sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de LAIT entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, arômes, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, ester polyglycérique d'acides gras.

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	40g	40g
Energie	1610 KJ	644 KJ	7,62%
Calories	384 kcal	154 kcal	
Matières grasses	17,40 g	6,95 g	10,00%
dont a.g saturés	2,48 g	0,99 g	5,06%
Glucides	44,74 g	11,23 g	4,37%
dont sucres	22,67 g	5,66 g	6,25%
Fibres	0,72 g	0,18 g	0,75%
Protéines	6,10 g	1,52 g	3,12%
Sel	0,85 g	0,21 g	3,50%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	100	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	40 g	Poids net carton	4,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 080 040 3	Code barre carton	13281325080029	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxIxh	120x90x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x200	Poids net palette	210 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, 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 : 15/03/2022

Version : 11