



Fiche technique Madeleine Marbrée Réf : 01080MA02401



Désignation : Gâteau au chocolat

Composition :

Farine de **BLE**, sucre, huile de colza, **OEUFS** frais (16%), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de cacao, poudre de **LAIT** entier, pépites de chocolat noir (4%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de **SOJA**), sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des dérivés laitiers et soja .

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 :

*AR = Apport Recommandé

	100g	20g	% AR* 20g
Energie	1638 kJ	327 kJ	4,0%
Calories	392 kcal	78 kcal	
Matières grasses	20,5 g	4,1 g	5,9%
dont a.g saturés	2,3 g	0,4 g	2,3%
Glucides	48,5 g	9,7 g	3,7%
dont sucres	23,9 g	4,8 g	5,3%
Fibres	1,8 g	0,4 g	1,5%
Protéines	6,0 g	1,2 g	2,4%
Sel	1,4 g	0,3 g	4,6%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	4	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 32 005 080 8	Code barre carton	13281325010156	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxIxh	170x100x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x140	Poids net palette	175 kg
				Dimensions (mm) LxIxh	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 (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 : 02/12/2019

Version : 8