



Fiche technique

Mini Cakes Aux Fruits et œufs Frais

Ref : 06300FC00801

Ingrédients :

Fruits (25%) (Raisins macérés au rhum, pastèques confites [sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : cochenille], écorces oranges confites), farine de BLE, sucre, ŒUFS frais (12%), huile de colza, poudre de LAIT entier, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiants : lécithine de tournesol, arômes, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane.

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	33g	% AR* 33g
Energie	1654 kJ	545 kJ	
Calories	395 kcal	130 kcal	6,5%
Matières grasses	14,3 g	4,7 g	6,7%
dont a.g saturés	0,1 g	-	0,0%
Glucides	57,4 g	18,3 g	7,0%
dont sucres	34,6 g	8,1 g	9,0%
Fibres	1,5 g	0,5 g	2,0%
Protéines	5,9 g	1,7 g	3,5%
Sel	1,1 g	0,5 g	8,3%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	9	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	300	Poids net carton	2400	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3281320363007	Code barre carton	3281320363007	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxLxH	280x210x100	Dimensions (mm) LxLxH	390x290x200	Poids net palette	288 kg
				Dimensions (mm) LxLxH	1200x800x1215

Date Limite d'Utilisation Optimale :

12 semaines à la fabrication

10 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 : 28/04/2022

Emballeur : 78486C

Version : 11

Nomenclature douanière : 190 590 55