



Biscuitiers de Père en Fils  
Depuis 1888

## Fiche Technique

# Cake Aux Fruits Confits

Réf : 13360FC00801



### Ingrediénts :

Fruits (29%) (Raisins macérés au rhum, pastèque et bigarreaux confits [sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : cochenille], écorce d'orange confites, **AMANDES** effilées), farine de **BLE**, sucre, **OEUFS** frais (12%), huile de colza, poudre de **LAIT** entier, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, sel, émulsifiant : lécithine de tournesol, poudre à lever : carbonate et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, huile essentielle orange douce.

Allergènes : Blé, œufs, lait, Amandes

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	1 403 kJ	421 kJ	5,0%
Calories	334 kcal	100 kcal	
Protéines	4,5 g	1,3 g	2,7%
Glucides	45,6 g	13,7 g	5,3%
dont sucres	23,8 g	7,1 g	7,9%

	100g	30g	%AR* 30g
Matières grasses	12,2 g	3,6 g	5,1%
dont acides gras saturés	1,7 g	0,5 g	2,5%
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	360 g
EAN 13	3 281 32 036 360 1
Poids net colis	2,9 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

Longueur	Largeur	Profondeur
387 mm	297 mm	105 mm

### Nomenclature douanière :

190 590 55

### Date Limite d'Utilisation Optimum :

15 semaines à la fabrication

12 semaines garanties en livraison

### Dimensions carton :

Conditions de stockage et de transports :

Stockage dans un endroit frais (15-20°C), 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 28/04/2022

Version 1