



Biscuitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche Technique

Cake Au Chocolat Et Aux Œufs Frais

Réf: 13300CH00801



Ingédients :

farine de BLE, sucre, **OEUFS** frais entier (11 %), chocolat (6%) (Pâte de cacao, sucre), **BEURRE** concentré, huile de colza, blanc d'**OEUFS** frais (6 %), poudre de **LAIT** entier, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, cacao en poudre, sel, poudre à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium.

Allergènes : Blé, œufs, lait, beurre

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	1751 kJ	525 kJ	6,3%
Calories	419 kcal	126 kcal	
Protéines	5,4 g	1,6 g	3,3%
Glucides	38,7 g	11,6 g	4,5%
dont sucres	25,3 g	7,6 g	8,4%

	100g	30g	%AR* 30g
Matières grasses	25,3 g	7,6 g	10,9%
dont acides gras saturés	10,8 g	3,2 g	16,0%
Fibres	1,9 g	0,6 g	2,4%
Sel	0,9 g	0,3 g	5,0%

Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	1
Poids net	300 g
EAN 13	3 281 32 051 300 6
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 :

Hauteur	Largeur	Profondeur
110 mm	290 mm	390 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
Emballleur : Emb 78486C

Date 28/04/2022
Version 1