



Fiche technique Madeleines Pépites Chocolat

Réf :



Désignation : Gâteau aux pépites de chocolat noir

Composition :

Farine de **BLE**, sucre, **ŒUFS** frais (18%), **BEURRE** concentré, pépites de chocolat noir (10%) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**], poudre de **LAIT** entier, stabilisant : glycérol, huile de colza, sirop de sucre inverti, sel, émulsifiant : lécithine de tournesol, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, arômes.

Allergène : blé, œufs, lait, beurre, soja.

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	25g	% AR* 25g
Energie	1718 kJ	430 kJ	5,1%
Calories	411 kcal	103 kcal	
Matières grasses	22,43 g	5,61 g	8,0%
dont a.g saturés	10,87 g	2,72 g	13,6%
Glucides	40,89 g	10,22 g	3,9%
dont sucres	20,95 g	5,24 g	5,8%
Fibres	2,4 g	0,60 g	2,4%
Protéines	6,84 g	1,71 g	3,6%
Sel	0,78 g	0,20 g	3,3%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC		Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC		Poids net carton		Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton		Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxIxh	280x210x100	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x200	Poids net palette	
				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 (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

Emballleur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 07/02/2020

Version : 1