



Fiche technique

Amandine

Réf : 09040AM05001



Désignation : Gâteau aux amandes

Composition :

Sucre, farine de **BLE**, blancs d'**OEUFS** frais (15%), **BEURRE** concentré, sirop de sucre inverti, **OEUFS** frais (6%), **AMANDES** (5%), stabilisant : glycérol, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, ester polyglycérique d'acide gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, amande

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 :

*AR = Apport Recommandé

	100g	40g	% AR* 40g
Energie	1448 kJ	579 kJ	7,0%
Calories	346 kcal	139 kcal	
Matières grasses	12,2 g	4,8 g	7,0%
dont a.g saturés	6,9 g	2,8 g	13,9%
Glucides	54,4 g	21,8 g	8,4%
dont sucres	30,8 g	12,3 g	13,7%
Fibres	1,4 g	0,5 g	2,2%
Protéines	6,1 g	2,4 g	4,8%
Sel	1,4 g	0,6 g	9,3%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	50	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	40 g	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 099 040 1	Code barre carton	13281325090011	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxIxh	100x80x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x105	Poids net palette	180 kg
				Dimensions (mm) LxIxh	1200x800x1100

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 : 25/07/2017

Version : 7