



Fiche technique

P'tits Bouchon Aux Amandes

Ref : 14250AM00801

Ingrédients :

Blancs d'OEUFs frais (28%), sucre, Farine de BLE, BEURRE concentré, poudre d'AMANDES (9%), stabilisant : glycérol, poudre de LAIT entier, sirop de sucre inverti, huile de colza, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, beurre, amandes.

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	9g	% AR* 9g
Energie	1677 kJ	151 kJ	1,8%
Calories	400 kcal	36 kcal	
Matières grasses	19,90 g	1,79 g	2,6%
dont a.g saturés	9,00 g	0,81 g	4,1%
Glucides	44,07 g	3,97 g	1,5%
dont sucres	26,75 g	2,41 g	2,7%
Fibres	1,75 g	0,16 g	0,6%
Protéines	7,56 g	0,68 g	1,4%
Sel	1,27 g	0,11 g	1,8%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	28	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	250 g	Poids net carton	2,00 kgs	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton	3281320412507	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	280x210x100	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	96 kgs
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1415

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

Emballleur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 28/04/2022

Version : 11