



Bisquitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche technique

Mini Madeleines Aux Amandes

Ref : 04080AM02401



Ingrédients :

Sucre, farine de BLE, blancs d'ŒUFS frais (15%), BEURRE concentré, sirop de sucre inverti, ŒUFS 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, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, 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	8g	% AR*8g
Energie	1451 kJ	116 kJ	1,4%
Calories	347 kcal	28 kcal	
Matières grasses	12,2 g	1,0 g	1,4%
dont a.g saturés	7,0 g	0,6 g	2,8%
Glucides	54,2 g	4,3 g	1,7%
dont sucres	34,0 g	2,7 g	3,0%
Fibres	1,3 g	0,1 g	0,4%
Protéines	5,6 g	0,4 g	0,9%
Sel	1,3 g	0,1 g	1,7%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	10	Nb UVC/carton	24	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	80 g	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 041 080 0	Code barre carton	13281325040016	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxHxh	180x120x45	Dimensions (mm) LxHxh	390x290x140	Poids net palette	175 kg
				Dimensions (mm) LxHxh	1200x800x1415

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, 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 : 18/03/2022

Version : 11