



Biscuitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche technique

Brownies Aux Pépites de Chocolat et Œufs Frais

Ref : 05080CH03001



Ingrédients :

Sucre, farine de BLE, ŒUFS frais, BEURRE concentré, huile de colza, pépites de chocolat noir (6 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), blancs d'ŒUFS frais, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, poudre de LAIT entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, beurre.

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	20g	% AR* 20g
Energie	1746 kJ	349 KJ	4,2%
Calories	418 kcal	84 kcal	
Matières grasses	24,98 g	5,00 g	7,1%
dont a.g saturés	10,60 g	2,12 g	10,6%
Glucides	38,97 g	7,79 g	3,0%
dont sucres	24,65 g	4,93 g	5,5%
Fibres	1,87 g	0,37 g	1,5%
Protéines	5,50 g	1,10 g	2,3%
Sel	0,85 g	0,17 g	2,8%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	4	Nb UVC/carton	28	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	80 g	Poids net carton	2,24 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 100 080 2	Code barre carton	13281325050244	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxIxh	190x115x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x140	Poids net palette	175 kg
				Dimensions (mm) LxIxh	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

Emballeur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 17/03/2022

Version : 11

Biscuiterie ERTE - ZI du Chemin Vert - 78610 Le Perray en Yvelines

Tel : 01 34 57 80 80 - Fax : 01 34 84 98 76

Site : www.erte.fr

Email : Contact@erte.fr

Commande : commande@erte.fr