



Fiche technique

Madeleine Au Caramel Beurre Salé

Ref : 01025BC12001



Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, OEUFS frais (17%), BEURRE concentré, caramel au beurre salé (10%) (sucre, sirop de glucose, lait concentré sucré, beurre salé, eau), poudre de LAIT entier, huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, sel, poudre à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes, épaississant : xanthane.

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	25g	% AR* 25g
Energie	1695 Kj	424 Kj	5,00%
Calories	405 Kcal	101 Kcal	
Matières grasses	18,2 g	4,5 g	6,40%
dont a.g saturés	7,3 g	1,8 g	9,00%
Glucides	51,0 g	12,7 g	4,90%
dont sucres	30,1 g	7,5 g	8,30%
Fibres	0,7 g	0,2 g	0,80%
Protéines	6,1 g	1,5 g	3,10%
Sel	0,9 g	0,2 g	3,30%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	120	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	25 g	Poids net carton	3,75 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton		Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	120x60x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	162 kg
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1215

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 : 12/05/2022

Version : 11