



## Fiche technique

### Madeleine Amandes Sans Sucre Ajouté

Ref : 01025AS12001

#### Ingrédients :

Farine de Blé, édulcorant maltitol, œufs frais (15%), huile de colza, stabilisant : glycérol, lait entier en poudre, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes, amandes éfilées,

**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	25g	% AR* 25g
Energie	1480 Kj	371 Kj	4,5%
Calories	355 Kcal	88 Kcal	
Matières grasses	20 g	5,0 g	7,2%
dont a.g saturés	2,8 g	0,70 g	3,5%
Glucides	42 g	10,5 g	4,0%
dont sucres	0,9 g	0,22 g	0,3%
Fibres	1,0 g	0,25 g	1,1%
Protéines	6,14 g	1,63 g	3,1%
Sel	0,80 g	0,20 g	3,5%

\*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	3,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 026 025 2	Code barre carton	13281325010026	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	280x210x100	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