



Fiche technique

Allégés Pommes

Réf : 05030PO12001



Désignation : Gâteau aux pommes allégé en matière grasse

Composition :

Farine de **BLE**, cubes de pommes confits (18%) (Pomme, sirop de glucose - fructose, correcteur d'acidité: acide citrique), blancs d'**OEUFs** frais (17%), sucre, huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, amidons, poudre de LAIT entier, sel, poudre à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf

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	30g	% AR* 30g
Energie	1300 kJ	390 kJ	4,7%
Calories	311 kcal	93 kcal	
Matières grasses	10,0 g	3,0 g	4,3%
dont a.g saturés	0,8 g	0,2 g	0,8%
Glucides	53,1 g	15,9 g	6,1%
dont sucres	33,5 g	10,1 g	11,2%
Fibres	1,4 g	0,4 g	1,7%
Protéines	4,6 g	1,4 g	2,8%
Sel	0,8 g	0,3 g	5,0%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	120	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	30 g	Poids net carton	3,6 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 067 030 3	Code barre carton	13281325050206	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxHxh	120x60x20	Dimensions (mm) LxHxh	390x290x200	Poids net palette	191 kg
				Dimensions (mm) LxHxh	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 (15-20°C), 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 : 02/08/2017

Version : 7