



Fiche technique
Palmier Pur Beurre x1
Ref : 22030BE10001



Ingrédients :

Farine de Blé, beurre concentré (25%), eau, sucre, sel.

Allergènes : Blé, lait.

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	2179 KJ	653,7 KJ	7,8%
Calories	521 kcal	156,3 kcal	
Matières grasses	27,3 g	8,2 g	11,7%
dont a.g saturés	19,3 g	5,8 g	29,0%
Glucides	63,4 g	19 g	7,4%
dont sucres	27,6 g	8,3 g	9,2%
Fibres			
Protéines	5,3 g	1,6 g	3,2%
Sel	0,9 g	0,3 g	4,5%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	100	Nb carton/palette	100
Poids net UVC	30g	Poids net carton	3 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3281322030303	Code barre carton		Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh		Dimensions (mm) Lxlxh	120x90x25	Poids net palette	80
				Dimensions (mm) Lxlxh	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