



Fiche technique
Lingot Marbré et Œufs Frais
Ref : 05030MA12001



Ingrédients :

Farine de blé, sucre, œufs frais (18%), huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, lait entier en poudre, chocolat (6%)(pâte de cacao, sucre, cacao en poudre), sel, poudres à lever : carbonate de citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, 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	1656 KJ	496,8 KJ	5,88%
Calories	395 kcal	118,5 kcal	
Matières grasses	19,6 g	5,88 g	8,47%
dont a.g saturés	3,3 g	0,99 g	4,72%
Glucides	45,1 g	13,53 g	5,25%
dont sucres	23,9 g	7,17 g	7,87%
Fibres	0,99 g	0,30 g	1,27%
Protéines	6,02 g	1,80 g	3,52%
Sel	0,85 g	0,25 g	4,20%

*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 32 059 030 4	Code barre carton	13281325050152	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	120x60x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	191 kg
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1215

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 : 17/03/2022

Version : 11