



Fiche technique
Madeleine Au Beurre et Œufs Frais
Ref : 01025BE12001

Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, OEUFS frais (18,5%), BEURRE pâtissier (15%), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de LAIT entier, huile de colza, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

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	1578 KJ	394 KJ	4,8%
Calories	377 kcal	94 kcal	
Matières grasses	18,56 g	4,64 g	6,62%
dont a.g saturés	10,46 g	2,61 g	13,12%
Glucides	42,98 g	10,74 g	4,12%
dont sucres	22,32 g	5,58 g	6,25%
Fibres	0,67 g	0,16 g	0,63%
Protéines	6,11 g	1,52 g	3,12%
Sel	0,85 g	0,21 g	3,50%

*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 32 002 025 2	Code barre carton	13281325010040	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxIxh	120x60x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x200	Poids net palette	162 kg
				Dimensions (mm) LxIxh	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

Emballeur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 17/03/2022

Version : 11