

## Fiche technique

### Moelleux aux Raisins et Œufs Frais

Ref : 08040RA05001



#### Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, OEUFs frais (16%), huile de colza, raisins macérés au rhum (10%), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de LAIT entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, arômes, conservateur : sorbate de potassium, émulsifiant : lécithine de tournesol, épaississant : xanthane.

**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	40g	% AR* 40g
Energie	1511 kJ	604 kJ	7,2%
Calories	361 kcal	144 kcal	
Matières grasses	16,6 g	6,6 g	9,4%
dont a.g saturés	2,5 g	1,0 g	5,0%
Glucides	42,4 g	17,0 g	6,5%
dont sucres	21,3 g	8,5 g	9,4%
Fibres	0,8 g	0,3 g	1,2%
Protéines	5,5 g	2,2 g	4,6%
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	50	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	40 g	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 082 040 1	Code barre carton	13281325080081	Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh	120x80x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x105	Poids net palette	180 kg
		Poids net carton a vide	250 g	Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1250

#### 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 :** 14/03/2022

**Version :** 11