



Fiche technique

Amandine

Réf : 09040AM05001



Ingrédients :

Farine de **BLE**, sucre, blancs d'**OEUFS** frais (15%), **BEURRE** concentré, **AMANDES (8%)**, **OEUFS** frais (6%), huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait, amande

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	1488 kJ	595 kJ	7,1%
Calories	354 kcal	142 kcal	
Matières grasses	14,2 g	5,7 g	8,1%
dont a.g saturés	5,6 g	2,3 g	11,5%
Glucides	46,8 g	18,7 g	7,2%
dont sucres	27,2 g	10,9 g	12,1%
Fibres	1,1 g	0,4 g	1,6%
Protéines	6,5 g	2,6 g	5,4%
Sel	1,1 g	0,4 g	6,7%

*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 32 099 040 1	Code barre carton	13281325090011	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxIxh	100x80x30	Dimensions (mm) LxIxh	390x290x110	Poids net palette	180 kg
		Poids net carton a vide	250 g	Dimensions (mm) LxIxh	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

Emballleur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 14/03/2022

Version : 11