



Fiche technique

Madeleine Nature Aux Œufs Frais

Ref : 01025NA12001

Ingrédients :

Farine de Blé, Sucre, Œufs frais (15%), huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, lait entier 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	25g	% AR* 25g
Energie	1561 KJ	390 KJ	4,62%
Calories	372 kcal	93kcal	
Matières grasses	17,35 g	4,33 g	6,25%
dont a.g saturés	2,47 g	0,61 g	3,12%
Glucides	44,74 g	11,23 g	4,37%
dont sucres	22,67 g	5,66 g	6,25%
Fibres	0,72 g	0,18 g	0,75%
Protéines	6,10 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	3,750 Kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 001 025 3	Code barre carton	13281325010101	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 : 14/03/2022

Version : 11