



Fiche technique

Madeleine Nature Sans Sucre Ajouté 25g

Ref : 01025SS12001

Ingrédients :

Farine de Blé, édulcorant maltitol, œufs frais (15%), huile de colza, stabilisant : glycérol, lait entier en poudre, sel, poudres à lever : carbonate et 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	1480 kJ	371 kJ	4,5%
Calories	355 kcal	88kcal	
Matières grasses	20 g	5,0 g	7,2%
dont a.g saturés	2,8 g	0,70 g	3,5%
Glucides	42 g	10,5 g	4,0%
dont sucres	0,9 g	0,22 g	0,25%
Fibres	1,0 g	0,25 g	1,05%
Protéines	6,14 g	1,53 g	3,12%
Sel	0,80 g	0,20 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 32 026 025 2	Code barre carton	13281325010125	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