



Fiche technique

Mini Cake Aux Fruits et Œufs Frais

Ref : 06033FC08001

Ingrédients :

Fruits (25%) (Raisins macérés au rhum, pastèques confites (sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : cochenille), écorces oranges confites), farine de blé, sucre, œufs frais (12%), huile de colza, lait entier en poudre, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, arômes, conservateur : sorbate de sodium, 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	33g	% AR* 33g
Energie	1654 Kj	545 Kj	6,5%
Calories	395 kcal	130 kcal	
Matières grasses	14,3 g	4,7 g	6,7%
dont a.g saturés	0,1 g	-	-
Glucides	57,4 g	18,3 g	7,0%
dont sucres	34,6 g	8,1 g	9,0%
Fibres	1,5 g	0,5 g	2,0%
Protéines	5,9 g	1,7 g	3,5%
Sel	1,1 g	0,5 g	8,3%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	80	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	33 g	Poids net carton	2,7 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 036 033 4	Code barre carton	13281325060076	Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh	120x65x35	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x140	Poids net palette	233 kg
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1415

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 : 18/03/2022

Version : 11