



Fiche Technique Amandine réf : 8080



Désignation :

Gâteau aux amandes

Composition :

Sucre, farine de **blé**, blancs d'**œufs frais** (15%), **beurre** concentré, sirop de sucre inverti, **œufs frais** (6%), **amandes** (5%), stabilisant : glycérol, poudre de **lait** entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergènes :

Blé, oeufs, lait, amande

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques 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 pour :

| | 100g | 40g | % AR* 40g |
|-------------|----------|----------|-----------|
| Energie | 1451KJ | 581 KJ | 6,9% |
| Calories | 347 Kcal | 139 Kcal | |
| Protéines | 5,6 g | 2,3 g | 4,5% |
| Glucides | 54,2 g | 21,7 g | 8,3% |
| dont sucres | 34,0 g | 13,6 g | 15,1% |

| | 100g | 40g | % AR* 40g |
|--------------------------|--------|-------|-----------|
| Matières grasses | 12,2 g | 4,9 g | 7,0% |
| dont acides gras saturés | 7,0 g | 2,8 g | 14,1% |
| Fibres alimentaires | 1,3 g | 0,5 g | 2,0% |
| sel | 1,3 g | 0,5 g | 8,5% |

Conditionnement et logistique :

| | |
|-----------------|--------------------|
| Nbr UVC | 2 |
| Poids net | 80 g |
| EAN 13 | 3 281 32 099 080 7 |
| Poids net colis | 1,9 Kg |

| | |
|----------------------|----|
| Nbr UVC / PCB | 24 |
| Nbr de colis/ couche | 8 |
| Nbr de couche | 10 |
| Nbr PCB / UL | 80 |

Dimensions UVC :

| Hauteur | Largeur | Profondeur |
|---------|---------|------------|
| 100 mm | 80 mm | 30 mm |

Dimensions carton :

| Hauteur | Largeur | Profondeur |
|---------|---------|------------|
| 140 mm | 290 mm | 390 mm |

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date Limite d'Utilisation Optimum :

15 semaines à la fabrication

12 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transports :

À conserver dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximums :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliformes Thermotolérants : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Salmonelle : Absence dans 25g

Origine : FRANCE

Emballleur : Emb 78486C

Date 06/10/2015

Version 6



