



Fiche Technique

Brownies Pépites

réf : 17080P



Désignation : Gâteau au chocolat

Composition :

Sucre, farine de **blé**, huile de colza, **œufs** frais (13%), pépites de chocolat noir (8,5%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tounesol), **beurre** concentré, blancs d'**œufs frais** (6%), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, 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, œufs, lait

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	20g	%AR* 20g
Energie	1771 Kj	354 Kj	4,2%
Calories	423 Kcal	85 Kcal	
Protéines	5,3 g	1,1 g	2,1%
Glucides	45,7 g	9,1 g	3,5%
dont sucres	27,3 g	5,5 g	6,1%

	100g	20g	%AR* 20g
Matières grasses	25,5 g	5,1 g	7,3%
dont acides gras saturés	8,2 g	1,6 g	8,2%
Fibres alimentaires	2,2 g	0,4 g	1,8%
Sel	1,2 g	0,2 g	4,0%

Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	4
Poids net	80 g
EAN 13	3 281 32 100 080 2
Poids net colis	2,4 Kg

Nbr UVC / PCB	30
Nbr de colis/ couche	8
Nbr de couche	10
Nbr PCB / UL	80

Dimensions UVC :

Hauteur	Largeur	Profondeur
170 mm	100 mm	30 mm

Dimensions carton :

Hauteur	Largeur	Profondeur
140 mm	290 mm	390 mm

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date Limite d'Utilisation Optimum :

12 semaines à la fabrication
10 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transports :

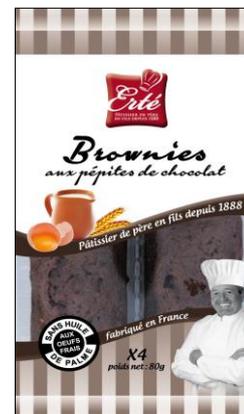
À conserver dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

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 7