



## Fiche Technique Madeleines Pur Beurre



réf : 1080B

### Désignation :

Gâteau pur beurre

### Composition :

Farine de **blé**, sucre, **œufs** frais (18,5%), **beurre** concentré (16,5%), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de **lait** entier, sel, poudre à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium.

### 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	1619 Kj	324 Kj	3,9%
Calories	387 Kcal	77 Kcal	
Protéines	5,9 g	1,2 g	2,4%
Glucides	51,2 g	10,3 g	3,9%
dont sucres	24,0 g	4,8 g	5,3%

	100g	20g	% AR*20g
Matières grasses	19,2 g	3,8 g	5,5%
dont acides gras saturés	12,2 g	2,4 g	12,2%
Fibres alimentaires	1,3 g	0,3 g	1,0%
Sel	1,4 g	0,3 g	4,7%

### Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	4
Poids net	80 g
EAN 13	3 281 32 002 080 1
Poids net colis	1,920 Kg

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

### Dimension 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 :

15 semaines à la fabrication

12 semaines garanties en livraison

### Conditions de stockage et de transports :

Stockage 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

Date 06/10/2015

Emballleur : Emb 78486C

Version 6