



FICHE TECHNIQUE RHD

VR DISCOR CHOCO LE STER LE PAT -31G X120

Dénomination légale : Gâteaux pur beurre marbrés au chocolat, aromatisés

Spécificités						
<input checked="" type="checkbox"/> Sans Colorant	<input checked="" type="checkbox"/> Sans Huile de Palme	<input checked="" type="checkbox"/> Sans Conservateur	<input checked="" type="checkbox"/> Fabrication Française	<input checked="" type="checkbox"/> Oeufs Frais	<input checked="" type="checkbox"/> Pur Beurre	<input checked="" type="checkbox"/> Farine CRC

Ingrédients Etiquetage	
------------------------	--

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Gâteaux pur beurre marbrés au chocolat, aromatisés	fruits à coque	Farine de blé 29.5%, œufs frais 25%, sucre, beurre pâtissier 17%, stabilisants : sorbitols – glycérol, sirop de glucose-fructose, chocolat 2.1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja , arôme naturel de vanille), cacao maigre en poudre 1.1%, arôme naturel, dextrose, sel, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium, arômes, amidon de blé , acidifiant : acide citrique.

Les informations en majuscule sont destinées aux personnes allergiques

Valeurs Nutritionnelles (Règlement UE 1169/2011)			Critères Microbiologiques (en germes / grammes)		
COL1	Pour 100 g	Pour 1 Portion (31.25 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1811 KJ / 433 Kcal	566 KJ / 135 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
LIPIDES (G)	21	6.6	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	13	4.1	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS TRANS (G)	0	0	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES ASSIMILABLES (G)	57	18	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	27	8.4	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	6.8	2.1	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
ÉQUIVALENT SEL (G)	1.0	0.31			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	108	CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE	Non
DDM TOTALE (JOURS)	180	PRODUIT FABRIQUE SUR UN SITE CERTIFIE	IFS et BRC
DDM APRES DECONGELATION	jours		
CODE EMBALLEUR	EMB 56 117 A	PRODUIT FABRIQUE EN	France
IONISATION	Produit non ionisé	LIBELLE OGM	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003

Données Logistiques						
Code Interne : 181120PR						
UVC	Poids brut (kg)	4,26	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 03243610057362		
	Poids net (kg)	3,75				
Colis	Poids brut (kg)	4,26	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 13243610057369		
	Poids net (kg)	3,75			Nombre UVC par carton 1	
Palette	Poids Brut (kg)	149,7	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 108,0cm	Nombre de colis par couche 6		
	Poids Net (Kg)	112,5			Nombre de couches par palette 5	Nombre de colis par palette 30
					Nombre d'UC par palette 3600	Nombre d'UVC par palette 30

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.