



FICHE TECHNIQUE RHD

VR CAKE ROCHER FRUITS LE STER -37,5G X120

Dénomination légale : Cakes aux fruits confits et aux raisins secs

Spécificités		
<input checked="" type="checkbox"/> Sans Huile de Palme	<input checked="" type="checkbox"/> Fabrication Française	<input checked="" type="checkbox"/> Oeufs Frais <input checked="" type="checkbox"/> Farine CRC
Ingrédients Etiquetage		
DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Cakes aux fruits confits et aux raisins secs	soja, fruits à coque	Fruits [raisins secs 13.8%, fruits confits 10.1% : pastèques confites (pastèques, sirop de glucose - fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), bigarreaux confits (bigarreaux, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose - fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique)], farine de BLE CRC® 24%, sucre, huile de colza, sirop de glucose-fructose, OEUFS frais 9,9%, stabilisant (glycérol), arômes, sel, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), LAIT écrémé en poudre, acidifiants (acide tartrique, acide citrique), épaississant gomme cellulosique, amidon de BLE. *CRC® : Culture Raisonnée Contrôlée.
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 (37.50 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1668 KJ / 397 Kcal	626 KJ / 149 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	15	5,6	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	1,2	0,5	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,8	0,7	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	60	23	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	37	14	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,3	1,6	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,57	0,21			

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
CONSEIL DE PREPARATION	A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur		

Données Logistiques			
Code Interne : 355120PR			
	poids net (g)	38	GTIN de l'individuel 3110671103812
UVC	Poids brut (kg)	5,03	GTIN 03243610067576
	Poids net (kg)	4,50	
Colis	Poids brut (kg)	5,03	GTIN 13110671103819
	Poids net (kg)	4,50	
Palette		Nombre UVC par carton	1
	Poids Brut (kg)	172,8	Nombre de colis par couche 6
	Poids Net (Kg)	135,0	
		Nombre de couches par palette	
		Nombre d'UC par palette	3600
			Nombre de colis par palette 30
			Nombre d'UVC par palette 30

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