



FICHE TECHNIQUE RHD

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

Dénomination légale : Cake fourrage framboise (18,6%), aromatisé

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"/> Farine CRC
Ingrédients Etiquetage				
DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS		
Cake fourrage framboise (18,6%), aromatisé	soja, fruits à coque, lait	Sucre, farine de BLE CRC®* 23%, huile de colza, sirop de glucose-fructose, ŒUFS frais 11%, stabilisant : glycérol, purée de framboise 1,86%, arômes naturels, arôme naturel de framboise avec autres arômes naturels, purée concentrée de framboise 0,74% (équivalent à 3,16% de purée), sel, poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium ; acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : citrates de sodium, jus concentré de sureau. *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	1767 KJ / 421 Kcal	663 KJ / 158 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	17	6,4	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	1,4	0,5	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,0	< 0,5 g	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	62	23	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	33	12	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,1	1,5	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,60	0,22			

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 CONSERVATION	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur		

Données Logistiques			
Code Interne : 356120PR			
	poids net (g) 38		GTIN de l'individuel 3243610068900
UVC	Poids brut (kg) 5,03	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 03243610067590
	Poids net (kg) 4,50		
Colis	Poids brut (kg) 5,03	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 13110671105851
	Poids net (kg) 4,50	Nombre UVC par carton 1	
Palette	Poids Brut (kg) 172,8	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 108,0cm	Nombre de colis par couche 6
	Poids Net (Kg) 135,0	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.