



FICHE TECHNIQUE RHD

VR MOELLEUX TT CHOCO LE STER -30G X120

Dénomination légale : Gâteaux au chocolat avec 18.3% de fourrage chocolat

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"/> Farine CRC

Ingrédients Etiquetage

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Gâteaux au chocolat avec 18.3% de fourrage chocolat	fruits à coque, lait	OEUFS frais 18%, sirop de glucose-fructose, huile de colza, farine de BLE CRC 13,5%, sucre, chocolat (origine UE) 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme nature de vanille), stabilisant : glycérol, cacao maigre en poudre 4,7%, arômes naturels, chocolat (fourrage) (Origine Hors UE) 1,8% (poudre de cacao, pâte de cacao, sucre), poudres à lever : tartrates de potassium - carbonates de sodium, amidon, sel, gélifiant : pectines. Blé CRC : Culture Raisonnée et 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 (30.00 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1767 KJ / 422 Kcal	530 KJ / 127 Kcal	Flora aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	21	6,3	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	4,1	1,2	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	2,7	0,8	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	53	16	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	28	8,4	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	5,7	1,7	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,68	0,20			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	76	CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE	Non
DDM TOTALE (JOURS)	126	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 : 352120LSP			
	poids net (g)	30	GTIN de l'individuel 3243610097566
UVC	Poids brut (kg)	4,13	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,60	GTIN 03243610097658
Colis	Poids brut (kg)	4,13	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,60	Nombre UVC par carton 1
Palette	Poids Brut (kg)	146,0	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 108,0cm
	Poids Net (Kg)	108,0	Nombre de couches par palette 5
			Nombre d'UC par palette 3600
			Nombre de colis par couche 6
			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.