



# FICHE TECHNIQUE RHD

VR MOELLEUX COEUR CARAMEL LE STER -30G X130

Dénomination légale : Gâteau avec 25% de fourrage caramel, 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"/> Oeufs Frais	<input checked="" type="checkbox"/> Farine CRC

## Ingrédients Etiquetage

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Gâteau avec 25% de fourrage caramel, aromatisé	soja, fruits à coque	Farine de BLE CRC®* 20,4%, huile de colza, sucre, OEUFS frais 15,8%, sirop de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, LAIT concentré sucré, BEURRE, arômes naturels, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium, amidons (dont BLE), caramel aromatique 0,3% (sucre, eau) (Origine UE), sel, émulsifiants : E 471 – E 475, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, épaississants : gomme guar – gomme xanthane.  *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 (30.00 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1807 KJ / 431 Kcal	542 KJ / 129 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)	4,0	1,2	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	0,8	< 0,5 g	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	56	17	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	28	8,4	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,2	1,3	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	1,0	0,30			

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

## Données Logistiques

Code Interne : 357130LSP			
	poids net (g)	30	GTIN de l'individuel 3243610098112
UVC	Poids brut (kg)	4,43	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,90	GTIN 03243610098327
Colis	Poids brut (kg)	4,43	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,90	Nombre UVC par carton 1
Palette	Poids Brut (kg)	155,0	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 123,0cm
	Poids Net (Kg)	117,0	Nombre de couches par palette 5
			Nombre d'UC par palette 3900
			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.