



FICHE TECHNIQUE RHD

VR GAILLARDISES ABRICOT LE STER LE PAT -30G X130

Dénomination légale : Gâteau pur beurre fourrage abricot, aromatisé

Spécificités		
<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
Gâteau pur beurre fourrage abricot, aromatisé	soja, fruits à coque	Gâteau 75% : farine de BLE (origine UE) 34%, sucre, OEUFS frais 18.5%, BEURRE pâtissier 13%, sirop de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, arôme naturel, dextrose, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), amidon, sel. Fourrage goût abricot (25%) : sucre, purée d'abricot concentrée (origine UE) 24% (équivalent à 40% de fruits), sirop de glucose, gélifiant : pectines, acidifiant : acide lactique, arôme, sel, colorant : E163.
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)	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1621 KJ / 385 Kcal	486 KJ / 116 Kcal	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	12	3,6	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	7,3	2,2	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
FIBRES (G)	1,1	< 0,5 g	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	64	19	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
DONT SUCRES (G)	35	11	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,7	1,4			
SEL (G)	0,84	0,25			

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 : 374130LSP				
	poids net (g)	30	GTIN de l'individuel	3255290252531
UVC	Poids brut (kg)	4,36	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,90	GTIN	03255290252449
Colis	Poids brut (kg)	4,36	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)	152,9	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	120,0cm x 80,0cm x 108,0cm
	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.