



# FICHE TECHNIQUE RHD

VR P'TI MOELLEUX MARBRES LE STER -40G X100

Dénomination légale : Gâteau marbré au 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
Ingrédients Etiquetage				
DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS		
Gâteau marbré au chocolat	fruits à coque	Farine de BLE 25% (origine UE), OEUFS frais 20%, huile de colza, sucre, stabilisants : sorbitols - glycérol, sirop de glucose-fructose, LAIT écrémé en poudre, arôme naturel, chocolat 1.6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), cacao maigre en poudre 1%, amidons (dont BLE), poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, sel, émulsifiants : E 471 - E 475, acidifiant : acide citrique.		

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 (40.00 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1858 KJ / 444 Kcal	743 KJ / 178 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	22	8,8	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	2,5	1,0	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,5	0,6	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	54	22	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	24	9,6	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	6,7	2,7	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	1,0	0,40			

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 dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur		

Données Logistiques			
<b>Code Interne : 341100PR</b>			
	<b>poids net (g)</b> 40		<b>GTIN de l'individuel</b> 3243610030082
<b>UVC</b>	<b>Poids brut (kg)</b> 4,51	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b> 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	<b>GTIN</b> 03243610038279
	<b>Poids net (kg)</b> 4,00		
<b>Colis</b>	<b>Poids brut (kg)</b> 4,51	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b> 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	<b>GTIN</b> 13243610038276
	<b>Poids net (kg)</b> 4,00	<b>Nombre UVC par carton</b> 1	
<b>Palette</b>	<b>Poids Brut (kg)</b> 159,7	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b> 120,0cm x 80,0cm x 123,0cm	<b>Nombre de colis par couche</b> 6
	<b>Poids Net (Kg)</b> 120,0	<b>Nombre de couches par palette</b> 5	<b>Nombre de colis par palette</b> 30
		<b>Nombre d'UC par palette</b> 3000	<b>Nombre d'UVC par palette</b> 30

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