



FICHE TECHNIQUE RHD

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

Dénomination légale : Cakes aux raisins secs et aux fruits confits

Spécificités	
--------------	--

Sans Huile de Palme Fabrication Française Oeufs Frais

Ingrédients Etiquetage	
------------------------	--

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Cakes aux raisins secs et aux fruits confits	soja, fruits à coque	Fruits [raisins secs 13.8%, fruits confits 10.1% : pastèques confites (pastèques, sirop de glucose - fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), bigarreaux confits (bigarreaux, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose - fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique)], farine de BLE 24%, sucre, huile de colza, sirop de glucose-fructose, OEUFS frais 9,9%, stabilisant (glycérol), arômes, sel, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), LAIT écrémé en poudre, acidifiants (acide tartrique, acide citrique), épaississant gomme cellulosique, amidon de BLE.

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	1668 KJ / 397 Kcal	626 KJ / 149 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	15	5,6	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	1,2	0,5	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,8	0,7	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	60	23	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	37	14	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,3	1,6	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,57	0,21			

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

Données Logistiques			
---------------------	--	--	--

Code Interne : 355120PR						
	poids net (g)	38	GTIN de l'individuel 3110671103812			
UVC	Poids brut (kg)	5,12	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 03243610067576		
	Poids net (kg)	4,50				
Colis	Poids brut (kg)	5,12	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 13110671103819		
	Poids net (kg)	4,50			Nombre UVC par carton 1	
Palette	Poids Brut (kg)	178,7	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.