



FICHE TECHNIQUE RHD

VR GAILLARDISES MYRTILLES LE STER LE PAT X120

Dénomination légale : gâteau aux myrtilles semi-confites et au fromage blanc, fourrage myrtilles 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	
Ingrédients Etiquetage		
DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
gâteau aux myrtilles semi-confites et au fromage blanc, fourrage myrtilles, aromatisé	soja, fruits à coque	Gâteau 80% : farine de BLE 29%, OEUFS frais 17%, sucre, huile de colza, sirop de glucose-fructose, FROMAGE BLANC 7%, stabilisant : glycérol, myrtilles semi-confites 5% (myrtilles, sucre, stabilisant : glycérol, dextrose, correcteur d'acidité : acide citrique), poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates, amidon de BLE, acidifiant : acide citrique), amidon, sel, émulsifiants : E471-E475, arôme naturel. Fourrage myrtille 20% : sirop de glucose-fructose, purée de myrtilles 40%, sucre, stabilisant : glycérol, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrate trisodique, arôme naturel de myrtille.
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 (28,00 g)	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1668 KJ / 397 Kcal	467 KJ /111 Kcal	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
LIPIDES (G)	14	3.9	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	1.4	0.4	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT ACIDES GRAS TRANS (G)	0	0	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES ASSIMILABLES (G)	61	17	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
DONT SUCRES (G)	33	9.2	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4.8	1.3			
ÉQUIVALENT SEL (G)	1.1	0.31			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	75	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 B	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

Données Logistiques				
Code Interne : 384120LSP				
UVC	Poids brut (kg)	3,88	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,36	GTIN	03255290252326
Colis	Poids brut (kg)	3,88	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	38,8cm x 38,8cm x 18,6cm
	Poids net (kg)	3,36	Nombre UVC par carton	1
Palette	Poids Brut (kg)	138,3	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	120,0cm x 80,0cm x 108,0cm
	Poids Net (Kg)	100,8	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.