



# FICHE TECHNIQUE RHD

## VR GAILLARDISES FRAISE LE STER LE PAT -30G X130

Dénomination légale : Gâteau pur beurre fourrage fraise, 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 fraise, aromatisé	fruits à coque	Gâteau 75% : farine de BLE 35%, sucre, OEUFS frais 19%, BEURRE pâtissier 13%, sirop de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, arôme naturel, dextrose, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), amidon, sel. Fourrage fraise 25% : sucre, purée concentrée de fraise (origine UE) 27% (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)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1587 KJ / 380 Kcal	476 KJ / 114 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	12	3,6	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	7,7	2,3	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,2	< 0,5 g	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	63	19	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	35	11	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,3	1,3	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,78	0,23			

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					
<b>Code Interne : 373130LSP</b>					
	<b>poids net (g)</b>	30		<b>GTIN de l'individuel</b>	3255290252524
<b>UVC</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	4,36	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b>	38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	<b>GTIN</b> 03255290252425
	<b>Poids net (kg)</b>	3,90			
<b>Colis</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	4,36	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b>	38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	<b>GTIN</b> 13255290252422
	<b>Poids net (kg)</b>	3,90	<b>Nombre UVC par carton</b>	1	
<b>Palette</b>	<b>Poids Brut (kg)</b>	152,8	<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</b>	120,0cm x 80,0cm x 108,0cm	<b>Nombre de colis par couche</b> 6
	<b>Poids Net (Kg)</b>	117,0	<b>Nombre de couches par palette</b>	5	<b>Nombre de colis par palette</b> 30
			<b>Nombre d'UC par palette</b>	3900	<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.