

## Meringuette vrac 1,5 KG



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Meringuette vrac 1,5 KG
Référence du produit	V940
Le n° de code EAN du produit	
Unités par carton	+/- 300
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00683 1
Code marchandise douanier	1704.9099
Date de révision	19/10/2018

## Meringuette vrac 1,5 KG

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

Sucre, blanc d'œuf, arôme naturel, acidifiant (acide citrique)

Contient : œufs.

Peut contenir des traces de gluten, soja, fruits à coques, arachides, lait.

Matière première	%

### 3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100 g	Par portion 5 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1691	85	1%	2000
	Kcal	398	20		
<b>Graisses</b>		0,1 g	0,0 g	0%	70 g
acides gras saturés		0,1 g	0,0 g	0%	20 g
acides gras mono-insaturés					
acides gras poly-insaturés					
trans					
cholestérol					
<b>Glucides</b>		96,7 g	4,8 g	2%	260 g
dont sucres		96,7 g	4,8 g	5%	90 g
Fibres alimentaires		0,1 g	0,0 g		
Protéines		2,8 g	0,1 g	0%	50 g
Sel		0,06 g	0,00 g	0%	6 g
Sodium					

\*\* Apport de référence

## Meringuette vrac 1,5 KG

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	g / 100 g
Humidité	g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	

### 6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base des ces céréales	<input type="checkbox"/>	■
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'oeufs	■	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	■
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	■
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	<input type="checkbox"/>	■
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	■
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sasame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g		
Coliformes	/ g		
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g		
Salmonelles	/ 25 g		
Levures	/ g		
Moisissures	/ g		
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

### 8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Vanille
Odeur	Vanille
Texture	Croquant
Couleur	Blanc
Forme	Rond

## Meringuette vrac 1,5 KG

### 9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines  
 (maximum à la production)

52 semaines

### 10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec

Température de stockage

18 ° - 22 °

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

### 11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	5,00 g	5,00 g
Carton	1,500 kg	1,726 kg
Palette	150,00 kg	196,59 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
25	25	20
376	236	186
1200	800	2030

### 12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

100

Nombre de carton par couche

10

Nombre de couche par palette

10