

## Doonuts marbré au chocolat

Ref. 020512 | EAN 3178530413182



Fournisseur ST MICHEL (BISCUITS)

Marque ST MICHEL



## GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 50
Unité de vente	Carton de 50 sachets
Durée de vie	273 jours
DLUO garantie	120 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésame, Soja
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

## DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : farine de BLE 24%, sucre, blancs d'OEUFs de poules élevées en plain air 20%, huile de colza, stabilisant : glycérol, chocolat 3.8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), chocolat au LAIT 3.8% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), sirop de sucre inverti, arôme naturel (LAIT), cacao en poudre, fécule, poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel. Traces éventuelles de soja, de graines de sésame et de fruits à coque.
Ingrédients primaires	Farine de blé (24.00%), Sucre (0%), Blancs d'oeufs de poules élevées en plein air (20.00%), Huile de colza (0%), Stabilisant : glycérol (0%), Chocolat (3.80%), Chocolat au lait (3.80%), Sirop de sucre inverti (0%), Arôme naturel (0%), Cacao en poudre (0%), Fécule (0%), Poudre à lever : carbonates d'ammonium (0%), Sel (0%)
Message marketing	Un forme ludique et originale pour un biscuit à la texture extra moelleuse. Un gâteau marbré chocolat gourmand et un sachet aluminisé pour une conservation optimale. Le produit idéal pour un goûter, une pause gourmande, un dessert (selon les recommandations du GEMRCN en milieu scolaire).

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	50	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.5 Kilos	<b>Volume</b>	13 767 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 29.1 x 12.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.5 Kilos	<b>Volume</b>	13 767 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 29.1 x 12.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	72	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	108 Kilos	<b>Volume</b>	1 189 440 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 123.9	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------

