



Fiche technique

Madeleine Marbrée

Réf : 01025MA12001



Désignation : Gâteau au chocolat et aux pépites de chocolat noir

Composition :

Farine de **BLE**, sucre, huile de colza, **OEUFS** frais (15%), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de cacao, poudre de **LAIT** entier, pépites de chocolat noir (2,5%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque et des dérivés laitiers.

OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

Valeurs nutritionnelles :

*AR = Apport Recommandé

	100g	25g	% AR* 25g
Energie	1529 kJ	382 kJ	4,6%
Calories	366 kcal	91 kcal	
Matières grasses	14,9 g	3,7 g	5,3%
dont a.g saturés	1,4 g	0,3 g	1,8%
Glucides	55,2 g	13,8 g	5,3%
dont sucres	27,8 g	6,9 g	7,7%
Fibres	1,4 g	0,4 g	1,4%
Protéines	5,9 g	1,5 g	2,9%
Sel	1,4 g	0,4 g	6,0%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	120	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	25 g	Poids net carton	3,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 005 025 9	Code barre carton	13281325010064	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	120x60x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	162 kg
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1215

Date Limite d'Utilisation Optimale :

15 semaines à la fabrication
12 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transport :

Stockage dans un endroit frais (15-20°C), sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximum :

Flore totale : 300 000 UFC/g
Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g
ASR : 10 UFC/g
Salmonelles : Absence dans 25 g

Origine : France

Emballeur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 25/07/2017

Version : 7