



FICHE TECHNIQUE RHD

VR GAILLARDISE FRUITS 30G X130

Dénomination légale : Mini cakes aux fruits confits et aux raisins secs

Spécificités			
<input checked="" type="checkbox"/> Sans Huile de Palme	<input checked="" type="checkbox"/> Fabrication Française	<input checked="" type="checkbox"/> Oeufs Frais	<input checked="" type="checkbox"/> Farine CRC

Ingrédients Etiquetage	
------------------------	--

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Mini cakes aux fruits confits et aux raisins secs	soja, fruits à coque, lait	Fruits 32,3% [fruits confits 20,6% (Origine UE) : pastèques confites 12,5% (pastèques, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : carmins), bigarreaux confits 5,3% (bigarreaux, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, colorant : carmins), écorces d'orange confites 2,8% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique), raisins secs 11,7% (Origine non UE)], farine de BLE 24%, sucre, OEUFS frais 14%, huile de colza, stabilisants : sorbitols - glycérol, sirop de glucose-fructose, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, sel, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, correcteur d'acidité : acide tartrique, colorants : extrait de paprika - lutéine, arôme.

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	1650 KJ / 393 Kcal	495 KJ / 118 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	14	4,2	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	1,3	0,4	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,7	0,5	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	61	18	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	36	11	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,8	1,4	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	1,1	0,33			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	76	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 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 CONSERVATION	A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur		

Données Logistiques			
---------------------	--	--	--

Code Interne : 368130LSP			
UVC	poids net (g) 30		GTIN de l'individuel 3243610098709
	Poids brut (kg) 4,40	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 03243610098440
	Poids net (kg) 3,90		
Colis	Poids brut (kg) 4,40	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 38,8cm x 38,8cm x 18,6cm	GTIN 13243610098447
	Poids net (kg) 3,90	Nombre UVC par carton 1	
Palette	Poids Brut (kg) 154,0	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 108,0cm	Nombre de colis par couche 6
	Poids Net (Kg) 117,0	Nombre de couches par palette 5	Nombre de colis par palette 30
		Nombre d'UC par palette 3900	Nombre d'UVC par palette 30

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.