



# FICHE TECHNIQUE RHD

## GAT YAOURT MARBRE CHOCO LE STER LE PATISSIER -480G

Dénomination légale : Gâteau à base de yaourt marbré au chocolat

Spécificités		
<input checked="" type="checkbox"/> Sans Colorant	<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	
Ingrédients Etiquetage		
DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Gâteau à base de yaourt marbré au chocolat	fruits à coque	Farine de BLE CRC* 26%, sucre, YAOURT 15%, OEUFS frais 14%, huile de colza, chocolat (origine UE) 6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), stabilisant : glycéril, sirop de glucose-fructose, poudre de cacao maigre, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), sel, émulsifiants : E475-E471, amidon, arôme naturel, arôme naturel de cacao.  *Culture Raisonnée Contrôlée
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	1592 KJ / 381 Kcal	478 KJ / 114 Kcal	Flora aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	17	5,1	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	2,7	0,8	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,9	0,6	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	50	15	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	28	8,4	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	6,0	1,8	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,82	0,25			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	56	CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE	A consommer dans les 10 jours après ouverture.
DDM TOTALE (JOURS)	84	PRODUIT FABRIQUE SUR UN SITE CERTIFIE	IFS et BRC
DDM APRES DECONGELATION	jours		
CODE EMBALLEUR	EMB 56 117 B	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	Conseil du Pâtissier : Pour un moelleux garanti, conservez votre gâteau au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture, le déguster dans les 10 jours		

Données Logistiques				
<b>Code Interne :GYMC480LSP</b>				
<b>UVC</b>	Poids brut (kg)	0,52	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 28,5cm x 6,5cm x 7,0cm	
	Poids net (kg)	0,48		
<b>Colis</b>	Poids brut (kg)	5,56	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 31,5cm x 42,5cm x 17,0cm	
	Poids net (kg)	4,80		
<b>Palette</b>	Poids Brut (kg)	288,8	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 151,0cm	
	Poids Net (Kg)	230,4		
	Nombre de couches par palette	8		
	Nombre d'UC par palette	480	Nombre de colis par couche	6
			Nombre de colis par palette	48
			Nombre d'UVC par palette	480

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