Fiche technique

Moelleux au Chocolat

Réf : 06030CH12001

Désignation : Gâteau au chocolat

Composition :
Sucre, farine de **BLE**, huile de colza, **OEUFS** frais (13%), pépites de chocolat noir (8,5%) [sucre,pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol], **BEURRE** concentré, blancs d'**OEUFS** frais (6%), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

Allergène : blé, œufs, lait, beurre
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	30g	% AR* 30g
Energie	1771 kJ	531 kJ	6,4%
Calories	423 kcal	127 kcal	
Matières grasses	25,5 g	7,6 g	10,9%
dont a.g saturés	8,2 g	2,5 g	12,3%
Glucides	45,7 g	13,7 g	5,3%
dont sucres	27,3 g	8,2g	9,1%
Fibres	2,3 g	0,7 g	2,7%
Protéines	5,3 g	1,6 g	3,2%
Sel	1,2 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	30 g	Poids net carton	3,6 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 100 400 8	Code barre carton	13281325060045	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	120x60x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	190 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 : 08/08/2017
Version : 7

Biscuiterie ERTE - ZI du Chemin Vert - 78610 Le Perray en Yvelines
Tel : 01 34 57 80 80 - Fax : 01 34 84 98 76
www.erte.fr