Fiche technique

Cake pépites de chocolat saveur vanille 300g

Réf : 13300PE00801

NUTRI-SCORE

A B C D E

Désignation : Gâteau aux pépites de chocolat noir

Composition :

Farine de **BLE**, sucre, **ŒUFS** frais (15%), pépites de chocolat noir (8 %) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao], huile de colza, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, arôme vanille.

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	1655 kJ	496 kJ	5,9%
Calories	395 kcal	118 kcal	
Matières grasses	19,8 g	5,9 g	8,4%
dont a.g saturés	3,6 g	1,1 g	5,5%
Glucides	44,7 g	13,4 g	5,2%
dont sucres	23,4 g	7,0 g	7,8%
Fibres	1,1 g	0,3 g	1,2%
Protéines	6,0 g	1,8 g	3,8%
Sel	0,8 g	0,2 g	3,3%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	300 g	Poids net carton	2,4 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3281320793002	Code barre carton		Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh	72x124x216	Dimensions (mm) Lxlxh	387x297x105	Poids net palette	
				Dimensions (mm) Lxlxh	

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 : 21/07/2020
Version : 1

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