

FRANCE CAKE TRADITION	FICHE TECHNIQUE	Code : P15101
	MINI BROWNIE BIO	Date début Date fin de

MARQUE: FCBIO	POIDS: 35g
---------------	------------



Déclaration conforme à la directive CE 1169/2011 dit INCO.
 N'est pas issu d'OGM (règlements 1829/2003 et 1830/2003).
 N'a pas subi de traitement d'ionisation

	Pour 100g (en g)
Energie	457 kcal
	26
Matières grasses	6,3
dont AG saturés	47
Glucides	39
dont sucres	4,2
Protéines	7,1
Sel	0,48
Ce produit contient	5

DEFINITION:	Etui de 5 mini Brownies Bio au chocolat, portions individuelles		
INGREDIENTS:	pépites de chocolat*21% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao vanille*), œufs entiers*, sucre de canne* blond, huile de colza*désodorisée, f (gluten), jaunes d'œufs* en poudre réhydratés, sirop de sucre de canne* inv cacao*, gomme d'acacia*, rhum*, poudre à lever (tartrates de potassium, ca sodium), sel marin. * : issu de l'agriculture biologique.		
	Fabriqué dans un atelier qui utilise:	laits et fruits a coque	
STOCKAGE:	température ambiante, endroit frais et sec (15-25°C), sans chocs thermiques		
DIMENSIONS (cm) :	UVC:	5*15*10	
	carton:	39,5x26,2x13	0
	palette:	UE : 80*120 cm	hauteur max:
PALETTISATION :	UVC/colis (PCB) :	9	
	nb colis/couche:	9	
	nb max couches/palette:	12	
	nb max UVC/palette:	972	
	nb max colis/palette:	108	
DLUO:	DLUO à fabrication:	5 mois	152
	DLUO garantie à réception client :	4 mois	122
GENCOD:	code interne vente:	PB416304C009	
	code interne pâtisserie:	IB41BROW01	
	EAN13:	3517472416002	

	DUN14:	13517472416009
<i>D'autres produits dans la même gamme :</i>		
<i>format:</i>	Mini cakes BIO	
<i>recette:</i>	Pépites chocolat, Fruits, fourré chocolat, fourré fraise, fourré abricot	

l V2 du 07/08/19

t dossier: .././..

ossier: .././..

g

Pour 1 portion
183 kcal
10
2,5
19
15
1,7
2,8
0,19

portions

*, extrait de
arine de blé*T80
erti, poudre de
rbonate acide de

171

Jours

Jours
