

Crème brûlée 100g (96g+4g)

Dénomination légale de vente

Préparation pour crème brûlée

Code article

10002237

Liste d'ingrédients

CREME 38%, LAIT écrémé, sucre, jaune d'ŒUFS frais, ŒUFS entiers frais 7%, arôme naturel de vanille, graines de vanille épuisées. Garniture 4%: caramel (sucre, sirop de glucose)

Allergènes

lait, œuf

Contamination croisée

Peut contenir des céréales contenant du gluten

Conditions de conservation

 A conserver à +6°C maximum
 A consommer jusqu'à : DLC sur unité de vente

DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3660840290671	03660840122378	03660841022370
Poids net (kg)	0,100	0,100	0,800	326
Poids brut (kg)	0,227	0,233	1,900	802
Largeur (mm)	92	92	197	800
Longueur (mm)	92	92	197	1200
Hauteur (mm)	36	37	76	1458
Nombre de pièces	1	1	8	3264
Nombre d'UV			8	3264
Nombre de colis				408
Nombre de couches				17
Code douanier	1905907000			

¹UVC : Unité de vente

 Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)
 Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisants

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion*	% des AR / portion **
Energie	Kj	989	989	12
	Kcal	237	237	
Matières grasses (g)		15	15	21
Dont acides gras (g)		8,5	8,5	43
Glucides (g)		21	21	8
Dont sucres (g)		19	19	21
Fibres alimentaires (g)		0	0	
Protéines (g)		4,5	4,5	9
Sel (g)		0,13	0,13	2
Calcium (mg)		96	96	12

* Portion : 100g

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

 Informations sanitaire
 FR 46.029.001 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli	Salmonella
		<10 ufc/g	absence /25g				absence /25g

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 24/08/2022