

Crème caramel aux œufs frais 4x100g

code bpu c.1.5
code article 106577



Dénomination légale de vente	Crème caramel
Code article	20051769
Liste d'ingrédients	LAIT entier frais, CREME 12,9 %, caramel (sucre, eau, amidon) 11%, OEUFS entier frais 9,8%, sucre, jaune d'OEufs frais 7,1%
Allergènes	lait, œuf
Contamination croisée	Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3045320517699	03 045329 51769 0	03 045321 51769 8
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,000	420
Poids brut (kg)	0,106	0,435	2,200	497
Largeur (mm)	71	142	155	800
Longueur (mm)	71	71	395	1200
Hauteur (mm)	53	107	110	1700
Nombre de pièces	1	4	20	4200
Nombre d'UV			5	1050
Nombre de colis				210
Nombre de couches				14
Code douanier	1901909990			

¹UVC : Unité de vente

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion*	% des AR / portion **
Energie	Kj	730	730	9
	Kcal	174	174	
Matières grasses (g)		8,6	8,6	12
Dont acides gras (g)		4,7	4,7	24
Glucides (g)		20,0	20,0	8
Dont sucres (g)		19,0	19,0	21
Fibres alimentaires (g)		0,0	0,0	
Protéines (g)		4,2	4,2	8
Sel (g)		0,11	0,11	2
Calcium (mg)		86	86	11

* Portion : 100g

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

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

Informations sanitaire

H = FR 46.029.001 CE
0
0

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flora aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli	Salmonella
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours		<10 ufc/g	<10 ufc/g				

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

Mise à jour : 15/04/2021