CRÊPERIE DE LANGADOUÉ
8, Langadoué
29300 RÉDÉNÉ
Tel : 02 98 39 03 75
Fax : 02 98 96 40 38
contact@laquimperloise.com

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT : PLATEAU GÂTEAU CHOCOLAT BIO 1.7 KG PRODUIT BIOLOGIQUE CERTIFIE FR-BIO-01

COMPOSITION : Sucre pure canne bio, ŒUFS entiers frais bio, huile de colza désodorisée bio, farine de BLÉ (froment) bio, pépites de chocolat noir (masse de cacao bio, sucre pure canne bio, beurre de cacao bio), poudre de cacao, sel de Guérande.

ALLERGÈNES : Gluten (blé), œuf

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE: Température ambiante (<30°C)

POIDS: 1 700 grammes

DLUO : 62 jours

NOMBRE D'UNITÉ PAR CARTON : 4 pièces

PALETTISATION : 10 cartons / couche, 8 couches / palette, soit 80 cartons / palette
Hauteur palette : 1.55 m. Poids palette : 559 kg

DIMENSION DU CARTON : 390 x 225 x 175 mm

GENCOD :

VALEURS NUTRITIONNELLES : g/100g

Energie en Kcal	413
Energie en Kj	1727
Matières grasses en g	24,1
dont acides gras saturés en g	3,12
glucides en g	44,0
dont sucres en g	33,2
protéines en g	4,6
sel en g	0,7

NORMES MICROBIOLOGIQUES À DLUO : ufc/g

Micro-organismes à 30°C	< 10.000/g
E.coli	< 10/g
Levures	< 500/g
Moisissures	< 500/g

GARANTIES : Produit non ionisé, pur beurre, au sel de Guérande, produit biologique certifié FR-BIO-01

MAJ : 29/09/2020