



Fiche Technique - SB04 - Fond de gâteau 27 cm - 25/8/2026

EAN: 5430000391047

INTRASTAT CODE: 1905 31 30

INGREDIENTS: Farine de BLÉ [Farine de BLÉ], sucre, beurre 28% [LAIT, crème], jaune d'œuf [JAUNE D'ŒUF, acide: E330], poudre à lever [agent levant: E450, E500, amidon TARWE], arôme [eau, support: E1520, sirop de sucre caramel, épaississant: E415, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202], sel

ALLERGENES: Contient: GLUTEN DE BLÉ, LAIT (LACTOSE) et ŒUFS

VALEUR NUTRITIONNELLE - par 100 grammes:

Energie (kJ)	2040
Energie (kcal)	488
Matières grasses (gramme)	24,3 g
dont acides gras saturés (gramme)	16,9 g
Glucides (gramme)	61,4 g
dont sucrés (gramme)	30 g
Fibres (gramme)	1,5 g
Protéines (gramme)	5,2 g
Sel (gramme)	1,16 g

TEST MICROBIOLOGIQUE:

<i>Paramètre</i>	<i>Resultat</i>	<i>Unité</i>
Total number of germs at 22°C	<100	kve/g
E.coli	<10	kve/g
Enterobacteriaceae	<10	kve/g
Fermenter	<100	kve/g
Fungi	<100	kve/g
Listeria monocytogenes	absent	/25 gr
Lactic acid bacteria at 22°C	<100	kve/g
Salmonella	absent	/25 gr
Sulfiereducerendeanaëroben	<10	kve/g
Coagulase positive staphylococcen	<100	kve/g
Bacillus cereus	<100	kve/g

CONSEILS DE STOCKAGE:

Temperature de stockage	- 18 °C
Durée de conservation	24 mois

Conseils de stockage: Ne pas recongeler après décongélation, durée de conservation de 2 mois à température ambiante

GMO DECLARATION

À notre connaissance et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, le produit susmentionné ne contient pas d'ingrédients d'origine OGM tels que mentionnés dans les règlements CE 1829/2003, 1830/2003 et leurs amendements. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'étiqueter le produit comme étant d'origine OGM.

EMBALLAGE:

Poids par pièce	450 gr (+/- 15 gr)
Pièces/boîte	9
Poids net/boîte	4,050 kg
Poids brut/boîte	4,350 kg

PALETTISATION:

	EUROPALETTE
boîte/couche	6
couche/palette	6
boîte/palette	36
hauteur de la palette cm	1,95 m
taille de la boîte mm	320 x 320 x 290