


Fiche technique



Version: 7
Date Version: 06/01/26
Date de révision: 06/01/26

DV.FOODS



| Information produit | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------|-----------|-----------|------------|----------|
| Nom produit | GOUTTES DE MERINGUE AU GOÛT DE CUBERDON 450G (seau) | | | | | |
| Code | 714008 | | | | | |
| Code-à-barres |  5412952809740 | | | | | |
| Dimension | | | | | | |
| Diametre | 15 mm (+/- 2mm) | | | | | |
| Longeur x Largeur | | | | | | |
| Hauteur | 19 mm (+/- 2mm) | | | | | |
| Poids/piece | 0,40 g | | | | | |
| Durée min.de conserv. après product. | 360 jour | | | | | |
| Durée min.de conserv. après livraison | 150 jour | | | | | |
| Conditions de stockage | Conserver dans un endroit sec (humidité relative max. 70%) à température ambiante (12-20°C). | | | | | |
| Emballage | | | | | | |
| Ingrédients | Nombre/emballage | Matériaux emballage | | | | |
| Seau | 1 | PP | | | | |
| Seau | 1 | PP | | | | |
| Mésures et poids | Nombre UC | Long.(mm) | Larg.(mm) | Haut.(mm) | Bruto (kg) | Net (kg) |
| Unité consommé | 1 | 199 | 199 | 125 | 0,61 | 0,45 |
| Seau | 1 | 199 | 199 | 125 | 0,61 | 0,45 |
| Palette | 240 | 1200 | 800 | 1400 | 146,88 | 108,00 |
| Palettisation (Euro 120 x 80cm) | | | | | | |
| Niveaus par palette | 10 | | | | | |
| Seaux par niveau | 24 | | | | | |
| Seaux par palette | 240 | | | | | |

Fiche technique



Version: 7
Date Version: 06/01/26
Date de révision: 06/01/26

DV.FOODS

| Caractéristiques microbiologiques (max ufc/g) | |
|---|-----------------|
| Micro-organismes aérobies | 10000 max ufc/g |
| Enterobacteriaceae | 100 max ufc/g |
| Levure | 1000 max ufc/g |
| Moissisures | 1000 max ufc/g |
| Staphylococcus aureus | 1000 max ufc/g |
| Listeria monocytogenes | absent/25g |
| Salmonella | absent/25g |

| Ingrédients | |
|------------------------------|--|
| Matières premières | |
| sucre | |
| blanc d'OEUF (au sol) | |
| concentré (carotte) | |
| concentré (myrtille) | |
| concentré (bétanine) | |
| poudre blanc d'OEUF (au sol) | |
| arôme naturel | |
| acidifiant (E330) | |
| dextrose | |
| colorant (E153) | |
| colorant (E120) | |

| Déclaration législative des ingrédients | |
|---|--|
| sucre, blanc d'OEUF (au sol), concentré (carotte, bétanine, myrtille), poudre blanc d'OEUF (au sol), arôme naturel, colorant (E153, E120), acide naturel (E330), dextrose | |

| Valeurs nutritives moyennes | par 100 g |
|-----------------------------|-----------|
| Valeur énergétique (kJ) | 1567 |
| Valeur énergétique (Kcal) | 369 |
| Matières grasses (g) | 0 |
| Acides gras saturés (g) | 0 |
| Glucides (g) | 87 |
| Sucres (g) | 84 |
| Protéines (g) | 4,7 |
| Sel (g) | 0,19 |

Fiche technique



Version: 7
Date Version: 06/01/26
Date de révision: 06/01/26

DV.FOODS

| Liste des allergènes | | | |
|---------------------------|---|---|---|
| 1.0 gluten | - | 8.1 amandes | - |
| 1.1 blé | - | 8.2 noisettes | - |
| 1.2 seigle | - | 8.3 noix | - |
| 1.3 orge | - | 8.4 noix de cajou | - |
| 1.4 avoine | - | 8.5 noix de pécan | - |
| 1.5 epeautre | - | 8.6 noix du Brésil | - |
| 1.6 blé de Khorasan | - | 8.7 pistaches | - |
| 2.0 crustacés | - | 8.8 noix de Macadamia et noix du Queensland | - |
| 3.0 oeuf | + | 9.0 céleri | - |
| 4.0 poissons | - | 10.0 moutarde | - |
| 5.0 arachides/ cacahuètes | - | 11.0 sésame | - |
| 6.0 soja | - | 12.0 anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2 | - |
| 7.0 lait | - | 13.0 lupin | - |
| 8.0 fruits à coques | - | 14.0 mollusques | - |

| |
|---------------------------------|
| + : present |
| - : pas present |
| ? : peut contenir des traces de |

| Aptitude | |
|--------------------|----------------|
| Veganistes | Non |
| Vegetariens | Oui |
| Halal | Pas applicable |
| Kascher | Pas applicable |

| Déclaration GMO |
|--|
| Basés aux déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons confirmer que ce produit est élaboré à partir d'ingrédients non ionisés, et non issus d'organismes génétiquement modifiés. Ils ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements européens en vigueur EC 1829/2003 et 1830/2009. |

| Déclaration ionisation |
|--|
| Pour ce que nous en savons et nous basant sur les déclarations de nos fournisseurs, ce produit et les ingrédients de ce produit n'ont pas subi la moindre forme d'irradiation ou d'ionisation. |