

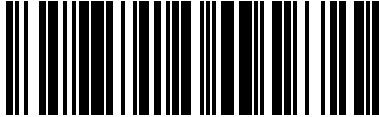
## Fiche technique



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

# DV.FOODS



Information produit						
Nom produit	MERINGUE AU GOÛT DE CUBERDON 300G (seau)					
Code	714009					
Code-à-barres	 5412952809757					
Dimension						
Diametre	33 mm (+/- 3mm)					
Longeur x Largeur						
Hauteur	31 mm (+/- 3mm)					
Poids/piece	2,94 g (+/- 0,21 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)
<b>Unité consommé</b>	1	199	199	125	0,46	0,30
<b>Seau</b>	1	199	199	125	0,46	0,30
<b>Palette</b>	240	1200	800	1400	110,88	72,00
Palettisation (Euro 120 x 80cm)						
<b>Niveaus par palette</b>	10					
<b>Seaux par niveau</b>	24					
<b>Seaux par palette</b>	240					

## Fiche technique



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

# DV.FOODS

Caractéristiques microbiologiques (max ufc/g)	
<b>Micro-organismes aérobies</b>	10000 max ufc/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	100 max ufc/g
<b>Levure</b>	1000 max ufc/g
<b>Moissisures</b>	1000 max ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	1000 max ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	absent/25g
<b>Salmonella</b>	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	
<b>Veganistes</b>	Non
<b>Vegetariens</b>	Oui
<b>Halal</b>	Pas applicable
<b>Kascher</b>	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.