



BT 1/2TIN CREP NAT. X2 GAV

INGREDIENTS

Crêpe Dentelle au beurre

Farine de **BLE**, sucre, beurre pâtissier (**LAIT**) 9%, **LACTOSE** et protéines de **LAIT**, sel, extrait de malt d'**ORGE**, poudre à lever: carbonates de sodium, lécithines (**SOJA**).

Humidité	
Entérobactéries croissant à 30°C	< 10 UFC / g
Salmonella spp	absence / 25 g
Moisissures	< 100 UFC / g

Listeria monocytogenes	
Levures	< 100 UFC / g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC / g
Flore aérobie mésophile	< 100 000 UFC / g

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion (10,00g)
Valeurs énergétiques	1 839 KJ/ 436 Kcal	184 KJ/ 44 Kcal
Matières grasses (g)	9,9	1,0
Dont acides gras saturés (g)	6,7	0,7
Dont acides gras trans (g)	0,0	0,00
Glucides (g)	80,0	8,0
Dont sucres (g)	47,0	4,7
Protéines (g)	5,8	0,6
Sel (g)	1,05	0,11

DDM/Mentions de conservation

<input checked="" type="checkbox"/>	DDM totale :	365 jours
<input checked="" type="checkbox"/>	DDM garantie livraison :	210 jours
<input checked="" type="checkbox"/>	Code emballeur	EMB 22 050
<input checked="" type="checkbox"/>	A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Produit fabriqué en France.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Produit fabriqué sur un site certifié IFS et BRC.	



BT 1/2TIN CREP NAT. X2 GAV

Logistique

UVC :	Nombre de produits par uvc :	
	GTIN :	03025770007216
	Poids brut (kg) :	1,82
	Poids net (kg) :	1,25
	Dimensions (longueur x largeur x hauteur):	22,8cm x 23,2cm x 21,7cm

CARTON :	Nombre UVC/Carton :	4
	GTIN :	13025770007213
	Poids brut (kg) :	7,40
	Poids net (kg) :	5,00
	Dimensions (longueur x largeur x hauteur):	47,8cm x 22,8cm x 26,1cm

PALETTE :	Nombre de couches par palette :	4
	Nombre de colis par couche :	7
	Nombre de colis par palette	28
	Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	120,0cm x 80,0cm x 119,4cm
	Poids brut (kg):	229,2