

## Fiche Technique - SB10 - Fond de gâteau 5 cm - 1/7/2022

**EAN:** 5400003911085

**INGREDIENTS:** Farine de BLÉ [Farine de BLÉ, farine de malt], sucre, beurre [LAIT, crème], jaune d'œuf [JAUNE D'OEUF, acide: E330], poudre à lever [agent levant: E450, E500, amidon TARWE, antiagglomérant: E170], arôme [eau, support: E1520, sirop de sucre caramel, épaississant: E415, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202], sel

**ALLERGENES:** + = présent

- = sans

? = peut contenir des traces dues à une possible pollinisation croisée

|           |   |         |   |
|-----------|---|---------|---|
| oeuf      | + | gluten  | + |
| lactose   | + | lait    | + |
| noisettes | ? | céleri  | ? |
| soja      | ? | sulfite | ? |
| blé       | + |         |   |

**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                            | 1,5 g  |
| Protéines (gramme)                | 5,2 g  |
| Sel (gramme)                      | 1,16 g |

**CONSEILS DE STOCKAGE:**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Temperature de stockage | - 18 en 0 °C |
| Durée de conservation   | 365 jours    |

Conseils supplémentaires de stockage: Ne pas recongeler après décongélation, au moins 48 h de conservation à 5°C

**LOGISTIQUE:**

|      |      |                  |                       |                   |
|------|------|------------------|-----------------------|-------------------|
| SB10 | 5 cm | 120 pièces/boîte | poids net: 0,950 kg e | 96 boîtes/palette |
|------|------|------------------|-----------------------|-------------------|