

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Code article Agena: 050145

Nom article: 1/2 TINES EVENTAILS DENTELLE 1.5 KG GAVOTTE

VA: 00

Date application: 25 mars 2026

1 - Dénomination de vente du produit

Eventail Dentelle 1,5 kg

2 - Dénomination légale du produit

Eventails Dentelle

3 - Liste des ingrédients et allergènes

farine de **blé**, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza), poudre de **lait** écrémé, beurre pâtissier (**lait**), arôme vanille, sel, émulsifiant : lécithines, extrait de malt d'**orge**, colorant : extrait de paprika.

4 - Date de Durabilité Minimale (DDM)

DDM 420 jours

5 - Caractéristiques Physico-Chimiques du produit (valeurs indicatives)

Dimensions : // mm

Poids : g

Humidité : <5 %

6 - Valeurs Nutritionnelles moyennes

Selon règlement INCO 1169/2011

	Pour 100g	par portion de 6,8 g environ	
		soit environ 1 biscuit	220 portions par coffret métal
Energies kJ	1895	129	
Energies kcal	450	31	
Matières grasses (g)	14	1	
dont acides gras saturés (g)	8,3	0,6	
Glucides (g)	74	5	
Dont sucres (g)	34	2,3	
Fibres alimentaires (g)	2,3	0	
Protéines (g)	5,9	0	
Sel (g)	0,38	0,03	

7 - Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie mésophile totale 30°C < 100 000 /g

Escherichia coli < 10 /g

Staphylococcus aureus coagulase + < 100 /g

Salmonelles absence / 25g

Levures < 100 /g

Moisissures < 100 /g

8 - Autres caractéristiques

* Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle (non OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)

Les caractéristiques telles que données dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.

* Fabriqué à partir d'ingrédients non ionisés
* Conforme aux réglementations françaises et européennes

9 - Conditions de conservation

A conserver dans un endroit frais et sec.

A conserver sous 7 jours dans une boîte hermétique

10 - Origine géographique du produit fini

Produit fabriqué en France

Biscuiterie BUHLER à Besançon (département 25)