

BROWNIE env 15g x 160 2.5 kg

Date de révision :
11/02/11

Page 1 / 2

1- Visuel



Dimension plaque : L 402 mm x l 310 mm x h 40 mm
DLUO : J + 12 mois

2- Liste d'ingrédients

Chocolat 27% (masse cacao 50%, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, vanilline), sucre, œufs, farine de blé, beurre concentré, graisses et huiles végétales (huiles de palme, colza, coprah, émulsifiants mono et diglycérides d'acides gras, arôme de beurre), noix de pécan.

3- Conditionnement

Nombre de pièces / carton	Poids brut carton	Poids net carton	Dimensions carton (ext)
4 plaques	10,8 kg	10 kg	L 413 mm, l 322 mm, h 182 mm

	BROWNIE env 15g x 160 2.5 kg	Date de révision : 11/02/11 Page 2 / 2
--	---	--

4- Palettisation

Nb de cartons / couche	6
Nb de couches / palette	9
Nb de cartons / palette	54
Poids brut total palette	611 kg
Poids net total palette	540 kg
Hauteur palette	1,78 m

5- Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100 g

Valeur énergétique totale	479 Kcal
Protéines	6,9 g
Glucides	46,4 g
Lipides	29,6 g
Sucres totaux	35,4 g

6- Conseils de préparation

Laisser décongeler le produit un jour entre 0 et 4°C.

7- Conservation

- Produit surgelé : à conserver à -18°C / DLUO 12 mois
- Après décongélation : se conserve entre 0 et +4°C pendant 7 jours.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.