




BISCOTTES SANS SUCRE

Fiche Technique

Mise à jour le 24/01/2019

Réf : BCSU000

Visuel				
Description	Fabriqué artisanalement dans le Périgord. Produit de panification sèche.			
Conseils de dégustation	Idéal pour les personnes diabétiques ces biscottes peuvent se consommer tous les jours pour faire le plein de bienfaits nutritionnels dès le petit déjeuner.			
Ingrédients	Farine de blé française, huile de coco non hydrogénée, levure boulangère, sel, malt d' orge (gluten) .			
Allergènes	Gluten présent dans le blé et dans l' orge Produit fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques , du lait , des oeufs et du sésame .			
Valeurs sensorielles	Aspect : couleur dorée ; blond au cœur et brun vers la tranche.			
	Goût : typique			
	Texture : croustillante et fondante			
	Odeur : typique			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie kJ	1570	Fibres	4,1
	Energie kcal	372	Protéines	12
	Matières grasses	8,0	Sel	1,5
	dont AGS	6,8		
	Glucides	61,0		
	dont sucres	1,9		
Conservation	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Consommer rapidement après ouverture.			
	Aw < 0,4			
DLUO	1 an			
Conditionnement	Conditionnement en sachet en polypropylène fermé par un clip			
	Poids net Unité de Conditionnement :	370 g		
	Poids brut Unité de Conditionnement :	452 g		
	Dimensions Unité de Conditionnement :	165 mm x 85 mm x 280 mm		
	Nombre d'UC par carton :	6		
	Poids brut carton :	2,5 kg		
	Dimensions carton :	332 mm x 260 mm x 225 mm		
	Nombre de cartons par palette	50		
	Nombre d'UC par palette :	300		
	Dimensions palette en m :	80 cm x 120 cm		
Gencod :	3760178790116			
Certifications	Les produits sont certifiés sans colorant, sans conservateur, sans matières grasses hydrogénées et sans huile de palme. Démarche HACCP.			

Biscotterie La Chanteracoise
 Le Pont - 24190 Saint Germain du Salembre
 Tél: 05.53.80.51.17 Fax : 05.53.800.522
 mail : contact@la-chanteracoise.fr