



## Les Pépites Chocolat Blanc Fruits Rouges

Date de création : 08/08/2024  
Date de mise à jour : 05/11/2025  
Version : 4

### 1- Caractéristiques du produit

**Dénomination commerciale :** Pépites Chocolat blanc et Fruits Rouges.

**Origine marchandise :** France.

### 2- Composition et allergènes

Réf. Mère Poulard	Code Produit ERP	Packaging	Poids Net (g)	Total biscuit	Poids d'un biscuit (g)	Gencod UVC	Gencod Carton
40884	40884_014	Etais carton <b>gamme collector</b>	120 g	8	15	3472860408840	13472860408847
40912	40912_014	Etais carton <b>gamme 1888</b>	120 g	8	15	3472860409120	13472860409127

Farine de **blé** ( France), cassonade, **beurre** (UE) (16,5%), pépites de chocolat blanc (13,5%) (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), **œufs** (5%), pépites de fruits des bois (3,9%) (sucre, fruits (purée de cassis 14% ,purée de framboises 11%, purée de mûres 10%), sirop de fructose, farine de riz, agent gélifiant : pectine, beurre de cacao, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, correcteur d'acidité : citrate de tri potassium ), arôme naturel de framboise(0.9%), poudre à lever (tartrate de potassium, carbonate de sodium, farine de **blé**), sel, lécithine.

Contient : **gluten, lait, soja** et **œufs**

Peut contenir des traces de **fruits à coque et de soja.**

### 3- Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 grammes
Valeur énergétique (kJ)	2040
Valeur calorique (kcal)	487
Humidité (g)	2,7
Protéines (g)	6,0
Glucides (dont sucres) (g)	64 (35)
Matières grasses (dont acides gras saturés) (g)	22 (15)
Acides gras <i>trans</i> (g)	<0,1
Fibres alimentaires totales (g)	1,7
Sel (g)	0,5
Sodium (mg)	190



**Les Pépites Chocolat Blanc Fruits  
Rouges**

Date de création : 08/08/2024  
Date de mise à jour : 05/11/2025  
Version : 4

**4- Caractéristiques microbiologiques**

Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833	< 10 000 UFC/g
Coliformes présumés à 30°C NF V08-050	< 100 UFC/g
Coliformes thermotolérants à 44°C NF V 08-060	< 1 UFC/g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C NF V 08-057-1	< 10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF V08-061	< 100 UFC/g
Salmonelles MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140	Absence dans 25 g

Selon les critères définis par la Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) et le règlement européen 2073/2005.

**5- Caractéristiques organoleptiques**

- Texture : Croustillante.
- Aspect : Biscuit aéré à la forme ronde avec présence de pépites de chocolat blanc et d'éclats de fruits rouges.
- Odeur : Fruits rouges et beurre.
- Saveur : Fruits rouges et beurre.

**Information ionisation et OGM**

- Le produit est garanti non ionisé et n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

**6- Condition de stockage et de conservation**

- Date de durabilité Minimale : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.
- Durée de vie garantie à la livraison : selon le contrat négocié.
- Température de stockage : A température ambiante.
- Condition de stockage : A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur.
- Condition de conservation : Après ouverture du sachet fraîcheur, conserver les biscuits dans une boîte hermétique et les consommer rapidement.

**7- Code emballer et N° de Nomenclature**

- Code emballer : EMB 35257 A
- N° de Nomenclature : 19059045

**8- Consigne de tri**

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri, consultable sur le site internet [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr).



**Les Pépites Chocolat Blanc Fruits  
Rouges**Date de création : 08/08/2024  
Date de mise à jour : 05/11/2025  
Version : 4

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulière




## Les Pépites Chocolat Blanc Fruits Rouges

Date de création : 08/08/2024

Date de mise à jour : 05/11/2025

Version : 4

### 9- Conditionnement

Référence produit	40884	40912
Poids Brut (g)	146	146
Poids Net (g)	120	120
Emballage Primaire	Film fraîcheur	Film fraîcheur
Emballage Secondaire	Etuis carton	Etuis carton
Vision du packaging		
Dimension (mm) Lxlxh	245*70*32	245*70*32
Nombre d'UVC	14	14
Poids Brut (kg)	2,2	2,2
Emballage Matière	Carton	Carton
Dimension (mm) Lxlxh	249*230*144	249*230*144
Nombre de couches	11	11
Nombre de cartons / Couches	15	15
Nombre de cartons / Palette	165	165
Poids Brut palette incluse (kg)	383	383
Dimension (cm) Lxlxh	120*80*180	120*80*180