



LA BOULANGERE & Co
ZI La Mongie – 1, rue du Petit Bocage – CS40201 - 85140 ESSARTS EN
BOCAGE
- FRANCE - Tél : +33 (0)2 51 31 05 25

Date : 12/11/2020

Code : VPL05-V1295

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINATION PRODUIT :

**6 BRIOCHETTES AUX PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT (emballés
individuellement)**

GRAMMAGE :

210g

LISTE DES INGREDIENTS (% exprimés sur produits finis) :

Farine de **blé**, pépites de chocolat au **lait** (origine : UE) 16.5% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, **lactose**, émulsifiant : lécithines, arôme naturel vanille), **œufs** entiers*13%, sucre, huile de colza, levain (eau, farines de **blé**, de **seigle** et de **blé** malté, levures), blanc d'**œufs*** 2.3%, levure, poudre de **lait** écrémé, sel, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale), stéaroyl-2 lactylate de sodium (origine végétale) ; arômes naturels (contient alcool), **gluten de blé**, antioxydant : acide ascorbique, colorant : caroténoïdes.

*issus de poules élevées au sol.

Traces éventuelles de soja.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect :	Petite brioche de forme ronde avec des pépites de chocolat au lait (emballée individuellement)
Odeur :	Agréable, sans défaut
Texture :	Moelleuse et fondante en bouche
Saveur :	Légèrement sucrée, typique du chocolat au lait, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeur moyenne	Pour 100g	Par portion (environ 35g)
Flore totale aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valeurs énergétiques	1504 kJ 358 kcal	530 kJ 126 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC /g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	13g	4.6g
			Dont acides gras saturés	3.8g	1.3g
Salmonella	Non détecté / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Glucides	51g	18g
Listeria	Non détecté / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	Dont sucres	18g	6.3g
			Fibres alimentaires	1.8g	0.6g
Levures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Protéines	8.3g	2.9g
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Sel	0.93g	0.33g

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage, dans un endroit sec, à température ambiante.

DATE DE DURABILITE MINIMALE :

65 jours (Date de fabrication)

SITE(S) FABRICANT(S) et CERTIFICATION(S) USINE(S):

OUEST BOULANGERE (EMB 85109G) ZA La Buzenièrre - 10 rue Olivier de Serres BP 60327 85 503 LES HERBIERS CEDEX FRANCE	BEAUNE BRIOCHE (EMB 21054D) Les Cerisières BP 357 21 209 BEAUNE CEDEX FRANCE
Certification : IFS version 6.1, BRC version 8	Certification : IFS version 6.1, BRC version 8

GARANTIE OGM / ionisation / Contaminants :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arômes ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.

FICHE TECHNIQUE REDIGEE PAR :

Nom : Emmanuelle AVET

Fonction : Assistante Qualité LA BOULANGERE & Co

BRIOCHETTES PEPITES CHOCOLAT

V001295

EAN : 3 284 230 010 894



INFORMATIONS PRODUIT

MARQUE : LA BOULANGERE

D.L.U.O. PRODUIT : 65 JOURS

Exemple :

E: 19/04/15

Emb A-000-044-11:15

P: 13/02/15

D.L.U.O. MINI GARANTIE ENTREPOT :

GENCOD DU PRODUIT : 3 284 230 010 894

DIMENSIONS

DU PRODUIT

- largeur (mm) : 100
 - hauteur (mm) : 280
 - profondeur (mm) : 80
 - Poids net (g) : 210
 - Poids Brut (g) : 219,5

RENSEIGNEMENTS	PLATEAU H95 ECRU	RENSEIGNEMENTS	PALETTE
Poids brut colis (kg)	2,04	nb d'intercalaires	
Dimensions (mm)	largeur	nb plateaux ou colis/palette	80
	hauteur	couches palette	20
	longueur	Colis par couche	4
Conditionnement (PCB)	8	Hauteur palette	2020
Plateau identifiant	01295030	Type de palette	NIMP15
ITF 14 (code plateau)	13 284 230 010 891	Dimensions palette	80 X 120
ITF 14 (code palette)		Poids Palette (Brut)	168,44
		nb uvc/Palette	640
		CODE PALETTE	33 284 230 011 052

