

| | | | |
|---|---------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT4-1 |
| | BROWNIE CHOCOLAT - 1700g | Version | 13.0 |
| | | Date | 05/03/2019 |
| | | Page | 1/2 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Brownie chocolat

DEFINITION

Gâteau à partager de forme rectangulaire aux pépites de chocolat et noisettes, présenté dans un moule cartonné

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brune

Texture : Moelleuse

Saveur : Chocolat noisette

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Sucre - ŒUFS entiers - Huile de colza - Stabilisants : sorbitols, glycérol -Farine de BLÉ -Poudre de cacao maigre -Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille) - Amidon de BLÉ -Sirop de glucose -NOISETTES -Sel -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, fruits à coque.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 431 kcal (soit 1 803 kJ).

Matières Grasses : 21 g +/- 4 g.

Dont acides gras saturés : 2,8 g +/- 0,8 g.

Glucides : 54 g +/- 8 g.

Dont sucres : 37 g +/- 7 g.

Fibres : 2,7 g +/- 2,0 g.

Protéines : 5,1 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,62 g +/- 0,38 g.

Sodium : 0,25 g +/- 0,15 g.

| | | | |
|---|---------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT4-1 |
| | BROWNIE CHOCOLAT - 1700g | Version | 13.0 |
| | | Date | 05/03/2019 |
| | | Page | 2/2 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Flore mésophile totale / g : | < 10 000 |
| Entérobactéries / g : | < 100 |
| Staphylocoques aureus / g : | < 100 |
| Salmonelles / 25 g : | Non détection |
| Anaérobies Sulfite Réducteurs / g : | < 30 |
| Levures / g : | < 500 |
| Moisissures / g : | < 500 |

MYCOTOXINES

| | |
|------------------|-------------|
| Déoxynivalénol : | < 500 µg/kg |
| Zéaralénone : | < 50 µg/kg |

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

GARANTIE IONISATION

Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 75 jours (livraison entrepôt).

