

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT49
	4 MADELONS PEPITES DE CHOCOLAT - 80g	Version	11
		Date	20/03/2014
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteaux aux pépites de chocolat

DEFINITION

Les madelons chocolat sont des gâteaux longs et fins aux pépites de chocolat, décorés d'un trait de couleur chocolat

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : Homogène et alvéolée
Saveur : vanille chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ- Sucre - Huile de colza - ŒUFS entiers –Stabilisants : glycérol, sorbitols - Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme vanille) - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) – Sirop de glucose - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium – Poudre de cacao maigre – Sel - Arôme - Conservateur : sorbate de potassium –Epaississant : gomme de cellulose- Acidifiant : acide citrique

ALLERGENES

Contient : gluten, œufs,
Traces éventuelles de : lait, fruits à coque.

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES en g pour 100g (Valeurs indicatives)

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 444 kcal (soit 1858 kJ).

Matières Grasses : 23,1 +/- 5,8 g
Dont acides gras saturés : 3,3 +/- 1,0 g
Glucides : 52,8 +/- 13,2 g
Dont sucres : 28,0 +/- 7,0 g
Protéines : 5,2 +/- 1,3 g
Fibres : 2,1 +/- 1,2 g
Sel : 1,1 g

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT49
	4 MADELONS PEPITES DE CHOCOLAT - 80g	Version	11
		Date	20/03/2014
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
E coli / g : < 100
Staphylocoques aureus / g : < 100
Salmonelles / 25 g : Absence
Anaérobies Sulfito Réducteurs / g : < 30
Levures / g : < 500
Moisissures / g : < 500

MYCOTOXINES

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

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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 sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf les personnes allergiques aux ingrédients de la recette.

DUREE DE CONSERVATION

La Date Limite d'Utilisation Optimale est de 90 jours (livraison entrepôt).