

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

## 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

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

### 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).