

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT126
	MINI'S PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT - 70g	Version	3
		Date	21/03/2014
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux pépites de chocolat au lait

DEFINITION

Petit gâteau rond moelleux et fondant parsemés de pépites de chocolat

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée avec pépites de chocolat
Texture : Moelleuse
Saveur : chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre – Farine de BLÉ - ŒUFS entiers - Huile de colza- Stabilisants : glycérol- Pépites de chocolat 9% (Pépites de chocolat au LAIT 5% (sucre, LAIT en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, lactose, émulsifiant : lécithines(tournesol), arôme naturel de vanille) , Pépites de chocolat noir 4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme vanille)) - Poudre de LAIT écrémé- Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) – Epaississants : gomme de cellulose, farine de graine de caroube - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme.

ALLERGENES

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

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

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 465 kcal (soit 1940 kJ).

Matières Grasses : 26,8 +/- 6,7 g

Dont acides gras saturés : 4,8 +/- 1,2 g

Glucides : 49,6 +/- 12,4 g

Dont sucres : 24,7 +/- 6,2 g

Protéines : 5,0 +/- 1,3 g

Fibres : 2,5 +/- 1,2 g

Sel : 0,9 g

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT126
	MINI'S PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT - 70g	Version	3
		Date	21/03/2014
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
Entérobactéries / g : < 100
Staphylocoques aureus / g : < 100
Salmonelles / 25 g : Absence
Anaérobie Sulfite 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).