



## Fiche Technique Moelleux Chocolat réf : 11080M



### Désignation :

Gâteau marbré chocolat at aux pépites de chocolat

### Composition :

Farine de **blé**, sucre, huile de colza, **œufs** frais (17%), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, pépites de chocolat noir (2%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol), poudre de cacao, poudre de **lait** entier, sel, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

### Allergènes :

Blé, œufs, lait

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques et des dérivés laitiers

### OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

### Valeurs nutritionnelles pour :

	100g	40g	%AR* 40g
Energie	1855 Kj	742 Kj	8,9%
Calories	444 Kcal	177 Kcal	
Protéines	6,8 g	2,7 g	5,4%
Glucides	53,0 g	21,2 g	8,1%
dont sucres	26,9 g	10,7 g	12,0%

	100g	40g	%AR* 40g
Matières grasses	23,9 g	9,6 g	13,7%
dont acides gras saturés	2,7 g	1,1 g	5,5%
Fibres	2 g	0,8 g	3,1%
Sel	1,5 g	0,6 g	10,2%

### Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	2
Poids net	80 g
EAN 13	3 281 32 086 080 3
Poids net colis	1,9 Kg

### Dimension UVC :

Hauteur	Largeur	Profondeur
170 mm	100 mm	30 mm

### Nomenclature douanière :

190 590 55

### Date Limite d'Utilisation Optimum :

15 semaines à la fabrication

12 semaines garanties en livraison

### Conditions de stockage et de transports :

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

### Critères microbiologiques maximums :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliformes Thermotolérants : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Salmonelle : Absence dans 25g

Origine : FRANCE

Emballleur : Emb 78486C

Nbr UVC / PCB	24
Nbr de colis/ couche	8
Nbr de couche	10
Nbr PCB / UL	80

### Dimension carton :

Hauteur	Largeur	Profondeur
140 mm	290 mm	390 mm



Date 07/10/2015

Version 3