	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>2CFT222-3</b>
	<b>LE P'TIT CARRÉ CHOCOLAT - 40g</b>		<b>Version</b>	<b>3</b>
			<b>Date</b>	<b>09/10/2023</b>
			<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

#### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré au chocolat goût noisette

#### DEFINITION

Le carré chocolat noisettes est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré avec un fourrage chocolat noisettes

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré  
**Texture :** Homogène et alvéolée  
**Saveur :** Chocolat noisette

#### LISTE D'INGREDIENTS

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


Farine de BLE 36,5% (france) - Sucre - Huile de colza - OEUFs 13,5% - Huiles et graisses végétales (tournesol, karité, coprah) - Chocolat au LAIT 5,5% (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille)(origine UE et non-UE) - Stabilisant : glycérol - Poudre de LAIT écrémé - LACTOSE - Pâte de NOISETTE 0,8% (origine UE et non-UE) - Sel - Poudre à lever: carbonates d'ammonium - Arômes naturels de vanille - Emulsifiant : lécithines - Correcteur d'acidité: acide citrique.

#### ALLERGENES

**Contient :** Blé, œufs, lait, noisettes.  
**Peut contenir :** soja, autres fruits à coque .

#### VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

**Energie :** 465 kcal (soit 1 947 kJ).  
**Matières Grasses :** 24 g +/- 5 g.  
Dont acides gras saturés : 3,2 g +/- 0,8 g.  
**Glucides :** 56 g +/- 8 g.  
Dont sucres : 31 g +/- 6 g.  
**Fibres :** 1,3 g +/- 2,0 g.  
**Protéines :** 5,7 g +/- 2,0 g.  
**Sel :** 0,60 g +/- 0,38 g.  
**Sodium :** 0,24 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>2CFT222-3</b>
	<b>LE P'TIT CARRÉ CHOCOLAT - 40g</b>		<b>Version</b>	<b>3</b>
			<b>Date</b>	<b>09/10/2023</b>
			<b>2/2</b>	<b>2/3</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore mésophile totale / g :</b>	< 10 000
<b>Entérobactéries / g :</b>	< 100
<b>Staphylocoques aureus / g :</b>	< 100
<b>Salmonelles / 25 g :</b>	Non détection
<b>Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :</b>	NA
<b>Levures / g :</b>	< 500
<b>Moisissures / g :</b>	< 500

#### MYCOTOXINES

<b>Déoxynivalénol :</b>	< 400 µg/kg
<b>Zéaralénone :</b>	< 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 80 jours (livraison entrepôt).