	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g		Version	19
			Date	07/02/2024
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au chocolat

DEFINITION

Le moelleux chocolat est un gâteau rond au chocolat noir

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brun
Texture : Moelleux
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 -Stabilisant : glycérol - Chocolat noir 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille) - Sirop de glucose- Cacao maigre en poudre - Poudres à lever: tartrates de potassium, carbonates de sodium -LAIT écrémé en poudre- Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.
Peut contenir : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 436 kcal (soit 1 821 kJ).
Matières Grasses : 24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés : 3,4 g +/- 0,8 g.
Glucides : 49 g +/- 8 g.
Dont sucres : 26 g +/- 5 g.
Fibres : 1,7 g +/- 2,0 g.
Protéines : 5,8 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,92 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,37 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g		Version	19
			Date	07/02/2024
			2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 µg/kg
Zéaralénone :	< 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 90 jours (livraison entrepôt).