	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT4-1
	BROWNIE CHOCOLAT - 1700g	Version	47.0
		Date	05/12/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Brownie chocolat

DEFINITION

Gâteau à partager de forme rectangulaire aux pépites de chocolat et noisettes, présenté dans un moule cartonné

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brune

Texture : Moelleuse

Saveur : Chocolat noisette

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - ŒUFS entiers - Huile de colza - Stabilisants : sorbitols, glycérol -Farine de BLÉ -Cacao maigre en poudre -Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille) - Amidon de BLÉ -Sirop de glucose -NOISETTES -Sel -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, fruits à coque.

Peut contenir : Lait, fruits à coque,soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	431 kcal (soit 1 803 kJ).
Matières Grasses :	21 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	2,8 g +/- 0,8 g.
Glucides :	54 g +/- 8 g.
Dont sucres :	37 g +/- 7 g.
Fibres :	2,7 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,1 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,62 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,25 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT4-1
	BROWNIE CHOCOLAT - 1700g	Version	47.0
		Date	05/12/2022
		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 75 jours (livraison entrepôt).