

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CF221-1
	MINI GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g	Version	4
		Date	17/10/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Mini gâteau aux pépites de chocolat

DEFINITION

Les mini-gâteaux aux pépites de chocolat sont des gâteaux de type « pâtes jaunes » sous la forme de parallépipèdes rectangulaires, légèrement bombés et éclatés sur le dessus avec des pépites de chocolat.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré à l'extérieur et présentant une mie jaune pâle avec des pépites de chocolat

Texture : Moelleuse

Saveur : Chocolatée (pépites de chocolat)

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE 24,5% - Sucre - Huile de colza - OEUFs entiers 13,5% - Pépites de chocolat 12,5% (UE/non-UE)(Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines, arôme naturel de vanille) - Stabilisant : glycérol - Sirop de glucose - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels - Poudre de LAIT écrémé - Sel.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, Lait.

Peut contenir : fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	423 kcal (soit 1 771 kJ).
Matières Grasses :	21 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	3,8 g +/- 0,8 g.
Glucides :	53 g +/- 8 g.
Dont sucres :	25 g +/- 5 g.
Fibres :	0,6 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,20 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,08 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CF221-1
	MINI GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g		Version	4
			Date	17/10/2022
			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 90 jours (livraison entrepôt).