

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT181
	P'TITS CROQUANTS COCO - 15g	Version	1
		Date	24/06/2019
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Biscuit

DEFINITION

Biscuits de forme carré

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Croquante à la dégustation avec inclusions de noix de coco et fondante au palais

Saveur : Coco

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - Huile végétale de colza - noix de coco râpée 6,7% - OEUFS entiers 2,7% - Sel-Poudre de LAIT écrémé - Poudre à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium - Arôme naturel de noix de coco.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, Lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 480 kcal (soit 2 014 kJ).

Matières Grasses : 20 g +/- 4 g.

Dont acides gras saturés : 5,1 g +/- 1,0 g.

Glucides : 67 g +/- 8 g.

Dont sucres : 27 g +/- 5 g.

Fibres : 2 g +/- 8 g.

Protéines : 7,2 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,94 g +/- 0,38 g.

Sodium : < 0,01 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT181
	P'TITS CROQUANTS COCO - 15g	Version	1
		Date	24/06/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 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 180 jours (livraison entrepôt).