

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine (végétale, animale, minérale, microorganismes, synthétique)	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé	Végétale	Céréales contenant du gluten (blé)	/
Fourrage au chocolat aromatisé	Végétale/Animale	Lait	13
Beurre	Animale	Lait	/
Sucre	Végétale	/	/
Jaune d'œufs	Animale	Œufs	/
Levain	Végétale	Céréales contenant du gluten (blé)	/
Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras	Végétale	/	/
Écorces d'oranges confites moulues	Végétale	/	/
Lait	Animale	Lait	/
Sirup de sucre inverti	Végétale	/	/
Miel	Animale	/	/
Sel	Minérale	/	/
Aromes naturels	Végétale	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE
Farine de blé, fourrage au chocolat aromatisé 13% [sirup de glucose, eau, sucre, huile de palme, chocolat 6% (cacao maigre en poudre, sucre, beurre de cacao), dextrose, lait écrémé en poudre, alcool, arômes, épaississant: pectines, conservateur: sorbate de potassium, sel], beurre, sucre, jaune d'œufs, levain (farine de blé, eau), émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, écorces d'oranges confites moulues (écorces d'oranges, sirup de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique), lait, sirup de sucre inverti, miel, sel, arômes naturels. Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de moutarde.

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE
Céréales contenant du gluten (blé), lait, œufs Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE
Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
APRÈS OUVERTURE:	

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES et CONTAMINANTS	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Humidité	23%
pH	5
Aw	0,85

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Flore totale	< 10 ³ ufc/g
Coliformes totaux	< 10 ufc/g
Levures et Moisissures	< 10 ² ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonelle/25g	Absence
Listeria monocytogenes/25g	Absence

IDENTIFICATION PRODUIT



MARQUE :	DOLCIOSO
RÉF INTERNE:	A8932DO
GENCOD:	3760077538932
DÉNOMINATION LÉGALE:	GÂTEAU BRIOCHÉ AVEC FOURRAGE AU CHOCOLAT, AROMATISÉ
POIDS NET / VOLUME NET:	750g
DDM/DLC PRODUCTION:	180 jours
DDM/DLC GARANTIE À RÉCEPTION:	120 jours
NOMENCLATURE DOUANIÈRE:	19059080

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Brioche moelleuse fourré au chocolat
COULEUR	Brun typique doré ; l'intérieur est jaune et marron
GOÛT	Doux, avec une saveur typique de chocolat
ODEUR	
TEXTURE	Moelleuse

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - POUR 100ML / Pour 100G	
Énergie	1583 kJ - 377 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	9,6 g
Glucides	50 g
dont sucres	23 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	7,6 g
Sel	0,33 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	5
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	30
UVC / PALETTE	180
HAUTEUR PALETTE (cm)	190
POIDS BRUT PALETTE (kg)	215

CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION	
IFS, BRC	