	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g	Version	14.0
		Date	28/04/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur 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) :

Farine de BLÉ 21%- Sucre - ŒUFS entiers 20% - 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 - LAIT écrémé en poudre- Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium- Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Arôme.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 434 kcal (soit 1 813 kJ).

Matières Grasses : 25 g +/- 5 g.

Dont acides gras saturés : 3,3 g +/- 0,8 g.

Glucides : 46 g +/- 8 g.


Dont sucres : 25 g +/- 5 g.

Fibres : 1,4 g +/- 2,0 g.

Protéines : 5,6 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,2 g +/- 0,4 g.

Sodium : 0,48 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g	Version	14.0
		Date	28/04/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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).