



Fiche Technique

DENOMINATION :

Grillés Normands
Chocolat noir

CODE :

744

DATE :

20/01/22



Caractéristiques

Biscuits nappés de chocolat noir.

Caractéristiques organoleptiques :

Biscuits ronds avec 1 face marquée de croisillons et l'autre recouverte de chocolat noir. Texture croquante. Odeur et goût chocolat noir.

DDM : 12 mois. (DDM garantie à réception : 8 mois minimum).

Conditionnement : Sachet de 2 Grillés Normands Chocolat – Carton de 100 rations – Poids du sachet : 20g env.

Poids net : 2 kg

Conservation : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Fabriqués et conditionnés en France par la Biscuiterie de l'Abbaye – 61700 LONLAY L'ABBAYE - EMB 61232A.

Traçabilité : voir procédure en pièce jointe.

Lot : AJJJ : A dernier chiffre de l'année en cours + JJJ quantième de l'année

OGM : nous certifions que les produits sont exempts de tout organisme et constituant génétiquement modifiés au sens du règlement 1829/2003/CE, et ceci après avoir reçu pareil engagement de la part de nos propres fournisseurs.

En conséquence, en application du règlement 1830/2003/CE, ces produits ne sont pas soumis à des mentions spécifiques d'étiquetage.

Nous respectons la réglementation en vigueur pour la fabrication et la commercialisation de nos produits.

Liste des ingrédients

Ingrédients : Farine de **blé**, chocolat noir 23% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme naturel de vanille), sucre, huile de palme*, poudre de **lactosérum**, poudres à lever : carbonates d'ammonium - diphosphates – carbonates de sodium, noix de coco râpée, sel, arôme, **œuf** en poudre, poudre de **lait** écrémé.

*huile de palme certifiée durable RSPO.

Allergènes

Contient : gluten, lait et œuf.

Peut contenir des traces de soja, fruits à coque, graines de sésame.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	2018 kJ/ 481 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	64 g
dont sucres	23 g
Fibres	3,8 g
Protéines	7,2 g
Sel	0,61 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes	Unité	Tolérances	Référence réglementaire
Flore aérobie mésophile 30°C	UFC / g	<10 000	NF EN ISO 4833
Entérobactéries croissant à 30°C	UFC / g	<100	NF V 08-054
Escherichia coli	UFC / g	<10	NF EN ISO 16649-2
Levures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Moisissures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Staphylococcus aureus	UFC / g	<1	NF EN ISO 6888-2
Salmonella spp	UFC / 25 g	Absence	AES 10/04-05/04
Listeria monocytogenes	UFC / g	<100	AES 10/3-09/00

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - Biscuits et Gâteaux - 05.2011
Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié : Critères microbiologiques.

Etiquette carton/logistique

100 Rations de 2

Biscuits nappés de chocolat noir.

Ingrédients : Farine de blé, chocolat noir 23% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme naturel de vanille), sucre, huile de palme*, poudre de lactosérum, poudres à lever : carbonates d'ammonium - diphosphates - carbonates de sodium, noix de coco râpée, sel, arôme, œuf en poudre, poudre de lait écrémé. *Peut contenir des traces de soja, de fruits à coque et de graines de sésame.*

*huile de palme certifiée durable RSPO.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 2018kJ/481kcal -
Matières grasses : 21g - dont acides gras saturés : 11g - Glucides : 64g -
dont sucres : 23g - Fibres : 3,8g - Protéines : 7,2g - Sel : 0,61g.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Poids net **2** kg



Fabriqué par :
Biscuiterie de l'Abbaye
61700 Lonlay l'Abbaye - France
www.biscuiterie-abbaye.com

A consommer de préférence avant le : 16/09/22

Lot : 21228

C53

Palette Euro 800 x 1200 :
120 caisses par palette
8 couches de 15 caisses