



Fiche Technique

DENOMINATION :
COOKIES AUX PEPITES DE
CHOCOLAT BIO

CODE :
241

DATE :
04/01/22



Caractéristiques

Cookies pur beurre aux pépites de chocolat noir et au cacao maigre, issus de l'agriculture biologique.

Caractéristiques organoleptiques :

Biscuits irréguliers et craquelés avec pépites de chocolat. Texture croustillante. Odeur et goût chocolat.

DDM : 8 mois. (DDM garantie à réception : 160 jours minimum).

Conditionnement : Sachet de 1 cookie – Carton de 90 sachets – Poids du sachet : 16,6 g env.

Poids net : 1,5 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***, pépites de chocolat* 30,5% (sucre*, pâte de cacao*, beurre de cacao*), sucre*, **beurre*** 13,5%, cacao maigre en poudre* 2,3%, poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel marin, arôme naturel de cacao, arôme naturel de vanille, **œufs** en poudre*, poudre de **lait** écrémé*.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Allergènes

Contient : blé, lait et œufs.

Traces éventuelles de : soja, graines de sésame et fruits à coque.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	2037kJ/ 487 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	61 g
dont sucres	32 g
Fibres	4,6 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,49 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

90 Rations de 1

Cookies pur beurre aux pépites de chocolat noir et au cacao maigre, issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients : Farine de blé*, pépites de chocolat* 30,5% (sucre*, pâte de cacao*, beurre de cacao*), sucre*, beurre* 13,5%, cacao maigre en poudre* 2,3%, poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel marin, arôme naturel de cacao, arôme naturel de vanille, œufs en poudre*, poudre de lait écrémé*. *Peut contenir des traces de soja, de graines de sésame et de fruits à coque.*

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 2037kJ/487kcal - Matières grasses : 23g - dont acides gras saturés : 14g - Glucides : 61g - dont sucres : 32g - Fibres : 4,6g - Protéines : 6,6g - Sel : 0,49g.

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

A consommer de préférence avant le : < vide

Poids net **1,494 kg**

Lot : < vide >

BISCUITERIE DE L'ABBAYE
61700 Lonlay l'Abbaye - France
www.biscuiterie-abbaye.com



c23

Palette Euro 800 x 1200 :

120 caisses par palette

8 couches de 15 caisses

