



Fiche Technique

DENOMINATION :
COOKIES AUX PEPITES DE
CHOCOLAT

CODE :
710

DATE :
26/01/22



Caractéristiques

Cookies au chocolat.

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.

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.

Liste des ingrédients

Ingrédients : Farine de **blé**, sucre, huile de palme*, pépites de chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), chocolat en poudre 5%, **œufs** en poudre, cacao maigre en poudre, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium - carbonates d'ammonium, sel, arôme, poudre de **lait** écrémé.

*Huile de palme durable RSPO.

Allergènes

Contient : gluten, lait et œufs.

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

Valeurs nutritionnelles théoriques pour 100g

Energie	2020kJ/ 482 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	63 g
dont sucres	34 g
Fibres	3.0 g
Protéines	6.5 g
Sel	0.69 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.

Logistique

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

90 RATIONS DE 1 Cookies au chocolat.

Ingrédients : Farine de blé, sucre, huile de palme*, pépites de chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), chocolat en poudre 5%, œufs en poudre, cacao maigre en poudre, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium - carbonates d'ammonium, sel, arôme, poudre de lait écrémé.

*huile de palme durable RSPO.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 2020kJ/482kcal -
Matières grasses : 22g - dont acides gras saturés : 11g - Glucides : 63g -
dont sucres : 34g - Fibres : 3,0g - Protéines : 6,5g - Sel : 0,69g.

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

Fabriqué par :
Biscuiterie de l'Abbaye
61700 Lonlay l'Abbaye

Poids net : **1,5 kg**



A consommer de préférence avant le : 16/09/2022

C18 Lot : 21350