

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT6-1
	BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g		Version	13.0
			Date	04/01/2023
				1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Brownie

DEFINITION

Le brownie est un gâteau rond posé sur une caissette dont la mie à la poudre de cacao est parsemée aux pépites de chocolat et aux noisettes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Chocolat

Texture : Moelleuse

Saveur : Chocolat noisette

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Sucre-ŒUFS entiers- Huile de colza- Stabilisants : glycérol, sorbitols- Farine de BLÉ (origine France) -Cacao maigre en poudre 6%- Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : Lécithines, arôme naturel de vanille)- Amidon de BLÉ- NOISETTES en grains 1.5%- Sel-Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. Cacao origine UE et non-UE

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, fruits à coque.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	468 kcal (soit 1 957 kJ).
Matières Grasses :	25 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,0 g +/- 0,8 g.
Glucides :	54 g +/- 8 g.
Dont sucres :	39 g +/- 8 g.
Fibres :	3,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,65 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,26 g +/- 0,15 g.

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

 **PÂTISSERIES
GOURMANDES**

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT6-1
	BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g	Version	13.0
		Date	04/01/2023
		2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

MYCOTOXINES

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

CONDITIONS DE STOCKAGE

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

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).