

FICHE TECHNIQUE

BROWNIE CHOCOLAT BIO

Dénomination commerciale : Brownie Bio
Dénomination légale (ou de vente) : Gâteaux bio au chocolat

I. Informations générales

A. Produits

Description du produit : Brownie tout choco bio sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire
Dimensions du colis (L x l x P) : 30 x 20 x 17 cm
Conditionnement : Colis de 40 sachets
GTIN sachet : 3770009601504
GTIN colis : 3770009601450



B. Fournisseur

Adresse du site de production : MATATIE
70 rue Pascal
77000 Vaux le Pénil

Certification(s) :

AFDIAG



AFPRAL



VEGAN



BIO



CERVIA



2. Caractéristiques du produit

Liste des ingrédients : Sucre de canne blond*, eau, farines (farine de millet* et farine de riz*), huile de tournesol*, féculé de pomme de terre*, sucre inverti*, beurre de cacao*, poudre de cacao* (4,4%), fibres d'acacia*, émulsifiant : lécithine de tournesol*, extrait de vanille, épaississant : gomme de xanthane, sel.
*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

Bénéfices : Source de fibres

Documents fournisseurs : Fiches techniques à jour
Déclaration allergènes à jour
Analyses allergènes récentes (si celles-ci sont faites)

Déclaration allergènes obligatoires :

<u>Liste des allergènes</u>	<u>Recette</u>	<u>Site de production</u>	<u>Matières premières</u>
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence	Absence	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Absence	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence	Absence	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence	Absence	Absence
Arachides et produits à base d'arachide	Absence	Absence	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Absence	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	Absence	Absence	Absence
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Absence	Absence	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence	Absence	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	Absence	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	Absence	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Absence	Absence	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence	Absence	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	Absence	Absence

3. Caractéristiques physiques et chimiques

	Cible	Minimum	Maximum
Poids de l'unité ensachée (g)	31	29,45	34,1
Aw	0,75	0,73	0,78

Des irrégularités esthétiques peuvent être constatées sur les produits mais n'altèrent en rien leur qualité organoleptique.

4. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelles	Pour 100g	Par portion (31g)
Energie	1839 kJ / 440 kcal	572 kJ / 137 kcal
Matières grasses	24 g	7,4 g
dont acides gras saturés	6,3 g	2 g
Glucides	51 g	16 g
dont sucres	29 g	9,1 g
Fibres alimentaires	4,6 g	1,4 g
Protéines	2,8 g	0,9 g
Sel	0,14 g	0,04 g

Calculées par le logiciel Nutree le 16/10/2019

5. Date de durabilité minimale (DDM) et conditions de stockage

<u>DDM :</u>	150 jours à la sortie de l'usine
<u>DDM garantie :</u>	100 jours à réception en entrepôt
<u>Conditions de stockage :</u>	Dans un endroit frais et sec. Les fortes variations de température sont à éviter.

6. Contacts

	Contact général	Contact commercial
Nom	Tiphaine Bordier	Aurélien Corveste
Téléphone	06 16 79 14 06	06 68 18 68 52
Email	tiphainebordier@matatie.com	aureliencorveste@matatie.com