



LA BOULANGERE & Co
ZI La Mongie – 1, rue du Petit Bocage – CS40201 - 85140 ESSARTS EN BOCAGE
- France- Tél : +33 (0)2 51 31 05 25

Date : 21/02/2023

Code : VNA06-V1758(VP)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINATION PRODUIT : **BRIOCHE TRANCHÉE ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

GRAMMAGE :

400g

LISTE DES INGREDIENTS (% exprimés après cuisson) :

Farine de blé**/ 54%, œufs entiers*/ 14%, sucre de canne roux*, huile de tournesol*, levain* (eau, farines de blé*/ 2% et de seigle*, levures), gluten de blé*, arôme naturel de vanille* (contient alcool*), sel, levure, extrait de vanille*, levure désactivée.

Traces de lait et traces éventuelles de soja.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

** Ingrédients issus du commerce équitable français.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Brioche rectangulaire à la surface arrondie, tranchée (15 tranches).

Odeur : Agréable, sans défaut

Texture : Moelleuse et fondante en bouche

Saveur : Légèrement sucrée, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeurs moyennes	Pour 100g	Par portion (1 tranche env. 26,7g)
Flore totale aérobique mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valeur énergétique	1471 kJ 349 kcal	403 kJ 96 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	10g	2.8g
Salmonella	Non détecté / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Dont acides gras saturés	1.0g	0.3g
Listeria	Non détecté / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	Glucides	55g	15g
Levures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Dont sucres	13g	3.5g
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Fibres alimentaires	2.2g	0.6g
			Protéines	8.7g	2.3g
			Sel	0.90g	0.24g
			NUTRIScore	B	

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante.

DATE de DURABILITE MINIMALE :

26 jours (Date de fabrication)

SITE(S) FABRICANT(S) et CERTIFICATION(S) USINE(S) :



Certifié par Ecocert France SAS (FR-BIO-01)
Agriculture UE / Non UE

GARANTIE OGM / IONISATION / CONTAMINANTS :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.