

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CTF238-3</b>
	<b>2 PETITS BEURRE AU CHOCOLAT - 20g</b>	<b>Version</b>	<b>2.0</b>
		<b>Date</b>	<b>19/09/2023</b>
		<b>1/2</b>	<b>1/2</b>

#### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Petit beurre au chocolat

#### DEFINITION

Biscuit pur beurre au chocolat et pépites de chocolat, de forme rectangulaire aux bords crénelés

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré

**Texture :** Craquante

**Saveur :** Beurre, chocolat

#### LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE 52,6% - Sucre - BEURRE pâtissier 13,2% (UE) - Pépites de chocolat 3,3% (Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines , arôme naturel de vanille) ( UE et non-UE) - Cacao maigre en poudre 3,3% ( UE et non-UE)- Poudre de chocolat 3,3% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre) ( UE et non-UE) - Poudre de LAIT écrémé - OEUFS entiers 1,5% - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel de Guérande 0,3%.

#### ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.

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

#### VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

<b>Energie :</b>	458 kcal (soit 1 925 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	16 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	10 g +/- 2 g.
<b>Glucides :</b>	69 g +/- 8 g.
Dont sucres :	31 g +/- 6 g.
<b>Fibres :</b>	2,8 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	8,1 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,43 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,17 g +/- 0,15 g.

FICHE TECHNIQUE		Code	2CTF238-3
		<b>2 PETITS BEURRE AU CHOCOLAT - 20g</b>	Version
Date	19/09/2023		
	2/2		

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	NA
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 150 jours (livraison entrepôt).

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

