



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION :
BISCUITS CHOCOLAT NOIR BIO
SACHETS DE 2 BISCUITS

CODE :
1 053

DATE :
21/11/2023



CARACTERISTIQUES

Dénomination légale :	Biscuits nappés de chocolat noir, issus de l'agriculture biologique.
Conditionnement :	Sachet fraîcheur de 2 biscuits – Carton de 100 sachets.
Poids net :	2 kg.
DDM :	8 mois.
DDM garantie à réception :	160 jours minimum.
Mode de conservation :	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Liste des ingrédients

farine de **blé***, chocolat noir* 24% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), farine complète de **blé***, sucre roux de canne*, huile de colza*, graines de **soja***, fibres d'acacia*, flocons d'**avoine***, jaune d'**œuf** en poudre*, émulsifiant : lécithines (**soja***), poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel marin, poudre de **lait** écrémé*, antioxydant : extraits de romarin*.

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

ALLERGENES

Contient :	gluten, lait, œufs et soja.
Peut contenir des traces de :	graines de sésame et fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1972 / 471	
Matières grasses (g)	21	
dont acides gras saturés (g)	7,3	
Glucides (g)	57	
dont sucres (g)	21	
Fibres (g)	7,6	
Protéines (g)	9,7	
Sel (g)	0,25	
Fer (mg)	80 (21% des Apports de Référence)	
Magnésium (mg)	3,4 (24% des Apports de Référence)	
		Origine des données : Analyses
NUTRI-SCORE	D	

ALLEGATIONS

Riche en fibres. Source de magnésium et de fer.

CARACTERISTIQUES 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 / 25g	<Absence	A ES 10/04-05/04
Listeria monocytogenes	UFC/g	<100	AES 10/03-09/00

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP – Biscuits Gâteaux – 052011 - Règlement (CE) n°2073/2005 modifié : Critères microbiologiques.

GARANTIES & CERTIFICATIONS

OGM :	Non soumis aux exigences d'étiquetage OGM, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation :	Non ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.
Nanomatériaux :	Ne contient pas de nanomatériaux.
Produit biologique :	Oui.



ETIQUETTE CARTON & LOGISTIQUE

100 SACHETS DE 2

Biscuits nappés de chocolat noir, issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients : farine de blé*, chocolat noir* 24% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), farine complète de blé*, sucre roux de canne*, huile de colza*, graines de soja*, fibres d'acacia*, flocons d'avoine*, jaune d'œuf en poudre*, émulsifiant : lécithines (soja*), poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel marin, poudre de lait écrémé*, antioxydant : extraits de romarin*. *Peut contenir des traces de fruits à coque et de graines de sésame.*

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Valeur énergétique : 1972kJ/ 471kcal - Matières grasses : 21g ; dont acides gras saturés : 7,3g - Glucides : 57g ; dont sucres : 21g - Fibres : 7,6g - Protéines : 9,7g - Sel : 0,25g - Magnésium : 80 mg (21% des AR*) - Fer : 3,4 mg (24% des AR*).

AR* : Apports de Référence.

POIDS NET 2 kg

Biscuiterie de l'Abbaye -
61700 Lonlay l'Abbaye - France

A consommer de préférence avant le : < vide >

lot : 00000



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE



CERTIFIÉ
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

< vide >



(01)03226219006139(15)123456(10)00000

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

FABRICANT

Biscuiterie de l'Abbaye SAS
Route du Val
61700 LONLAY L'ABBAYE
France

REDACTEUR

Emilie HUSNOT
Adjointe Directrice Marketing
emilie@biscuiterie-abbaye.com

SIGNATURE