	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	2CFT222-3
	<b>LE P'TIT CARRÉ CHOCOLAT - 40g</b>		<b>Version</b>	1
			<b>Date</b>	10/09/2020
			<b>Page</b>	1/2

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré au chocolat goût noisette

## DEFINITION

Le carré chocolat noisettes est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré avec un fourrage chocolat noisettes

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré

**Texture :** Homogène et alvéolée

**Saveur :** Chocolat noisette

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - Sucre - Huile de colza - OEUFS - Huiles et graisses végétales (tournesol, karité, coprah) - Chocolat au LAIT 5,5% (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel vanille) - Stabilisant : glycérol - Poudre de LAIT écrémé - LACTOSE - Pâte de NOISETTE 0,8% - Sel - Poudre à lever: carbonates d'ammonium - Arômes naturels de vanille - Emulsifiant : lécithines de tournesol - Correcteur d'acidité: acide citrique.


## ALLERGENES

**Contient :** Blé, œufs, lait, noisettes.

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

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

<b>Energie :</b>	465 kcal (soit 1 947 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,2 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	56 g +/- 8 g.
Dont sucres :	31 g +/- 6 g.
<b>Fibres :</b>	1,3 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	5,7 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,60 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,24 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT222-3</b>
	<b>LE P'TIT CARRÉ CHOCOLAT - 40g</b>	<b>Version</b>	<b>1</b>
		<b>Date</b>	<b>10/09/2020</b>
		<b>Page</b>	<b>2/2</b>

#### 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 90 jours (livraison entrepôt).