

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g		Version	16
			Date	08/09/2021
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au chocolat

DEFINITION

Le moelleux chocolat est un gâteau rond au chocolat noir

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brun

Texture : Moelleux

Saveur : Chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre- Farine de BLÉ - ŒUFS entiers - Huile de colza -Stabilisant : glycérol - Chocolat noir 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme naturel de vanille) - Sirop de glucose- Cacao maigre en poudre - Poudres à lever: tartrates de potassium, carbonates de sodium -LAIT écrémé en poudre- Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	436 kcal (soit 1 821 kJ).
Matières Grasses :	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,4 g +/- 0,8 g.
Glucides :	49 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	1,7 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,8 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,92 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,37 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT85-1
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g	Version	16
		Date	08/09/2021
		2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :	< 30
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).



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

