

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT6-1</b>
	<b>BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>11.0</b>
		<b>Date</b>	<b>05/03/2019</b>
		<b>Page</b>	<b>1/2</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Brownie

## DEFINITION

Le brownie est un gâteau rond posé sur une caissette dont la mie à la poudre de cacao est parsemée aux pépites de chocolat et aux noisettes

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Chocolat

**Texture :** Moelleuse

**Saveur :** Chocolat noisette

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre-CŒUFS entiers- Huile de colza- Stabilisants : glycérol, sorbitols- Farine de BLÉ-Poudre de cacao maigre 6%- Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : Lécithines, arôme naturel de vanille)- Amidon de BLÉ- NOISETTES en grains 1.5%- Sel-Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, fruits à coque.

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

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

<b>Energie :</b>	468 kcal (soit 1 957 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	25 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,0 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	54 g +/- 8 g.
Dont sucres :	39 g +/- 8 g.
<b>Fibres :</b>	3,0 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	5,3 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,65 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,26 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT6-1</b>
	<b>BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>11.0</b>
		<b>Date</b>	<b>05/03/2019</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
Anaérobie Sulfite 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).