

|   |                        |                |                   |
|---|------------------------|----------------|-------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b> | <b>Code</b>    | <b>2CFT198</b>    |
|   | <b>CHOOKIE - 30g</b>   | <b>Version</b> | <b>1</b>          |
|   |                        | <b>Date</b>    | <b>09/03/2020</b> |
|   |                        | <b>Page</b>    | <b>1/2</b>        |

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Biscuit pur beurre aux pépites de chocolat

## DEFINITION

Les biscuits aux pépites de chocolat sont ronds avec une légère dentelure sur leur circonférence. Ils se caractérisent par la présence d'inclusions en chocolat dans leur composition.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Dorée

**Texture :** Croquante à la dégustation et fondante au palais

**Saveur :** Beurre et chocolat

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - Sucre - BEURRE 21% - Pépites de chocolat 16% (Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines (tournesol), arôme vanille) - Jaune d'OEUF - Sel - LAIT écrémé en poudre - Poudres à lever : carbonates d'ammonium.

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.

**Traces éventuelles de :** Fruits à coque et soja.

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

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| <b>Energie :</b>           | 489 kcal (soit 2 046 kJ). |
| <b>Matières Grasses :</b>  | 23 g +/- 5 g.             |
| Dont acides gras saturés : | 15 g +/- 3 g.             |
| <b>Glucides :</b>          | 63 g +/- 8 g.             |
| Dont sucres :              | 32 g +/- 0 g.             |
| <b>Fibres :</b>            | 1,7 g +/- 2,0 g.          |
| <b>Protéines :</b>         | 6,5 g +/- 2,0 g.          |
| <b>Sel :</b>               | 0,99 g +/- 0,38 g.        |
| <b>Sodium :</b>            | 0,40 g +/- 0,15 g.        |

|   |                            |                |                   |
|---|----------------------------|----------------|-------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b>     | <b>Code</b>    | <b>2CFT198</b>    |
|   | <b>COOKIE BRETON - 30g</b> | <b>Version</b> | <b>1</b>          |
|   |                            | <b>Date</b>    | <b>09/03/2020</b> |
|   |                            | <b>Page</b>    | <b>2/2</b>        |

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Flore mésophile totale / g :</b>        | < 10 000      |
| <b>Entérobactéries / g :</b>               | < 100         |
| <b>Staphylocoques aureus / g :</b>         | < 100         |
| <b>Salmonelles / 25 g :</b>                | Non détection |
| <b>Anaérobies Sulfito Réducteurs / g :</b> | sans objet    |
| <b>Levures / g :</b>                       | < 500         |
| <b>Moisissures / g :</b>                   | < 500         |

#### MYCOTOXINES

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Déoxynivalénol :</b> | < 500 µg/kg |
| <b>Zéaralénone :</b>    | < 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).