

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT279AB-1
	MADELONS EXTRA MOELLEUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 40g		Version	15.0
			Date	23/10/2020
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteaux aux chocolat

DEFINITION

Les madelons chocolat sont des gâteaux longs et fins aux pépites de chocolat, décorés d'un trait de couleur chocolat

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Vanille chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - Huile de colza - OEUFS entiers - Stabilisant : glycérol - Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille) - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Cacao maigre en poudre - Sel - Poudre à lever : carbonates d'ammonium .

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	447 kcal (soit 1 870 kJ).
Matières Grasses :	23 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,7 g +/- 0,8 g.
Glucides :	54 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
Fibres :	1,3 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,63 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,25 g +/- 0,15 g.

		FICHE TECHNIQUE	
		Code	7CFT279AB-1
		Version	15.0
		Date	23/10/2020
		2/2	2/3
MADELONS EXTRA MOELLEUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 40g			

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).



PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 4 0217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

