

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT90
	PALET CHOC - 15g	Version	2
		Date	12/08/2014
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Palet pur beurre au chocolat

DEFINITION

Les palets bretons pur beurre sont des biscuits ronds épais. Ils se caractérisent par leur croquant, leur goût de beurre prononcé et le goût du chocolat.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Chocolatée

Texture : Croquante et sableuse 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 BLÉ – BEURRE pâtissier 22 % – Sucre – Chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille) 15% – ŒUFS entiers – Cacao maigre en poudre (beurre de cacao 10%) – Blancs d'ŒUFS – Arôme – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium – Malt (ORGE) - Colorant : caroténoïdes.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque et soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	523 kcal (soit 2 185 kJ).
Matières Grasses :	29 g +/- 6 g.
Dont acides gras saturés :	20 g +/- 4 g.
Glucides :	57 g +/- 8 g.
Dont sucres :	30 g +/- 6 g.
Fibres :	3,4 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,6 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,0 g +/- 0,4 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT90
	PALET CHOC - 15g	Version	2
		Date	12/08/2014
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobies Sulfito Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivaléol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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 120 jours (livraison entrepôt).