

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT228 |
| | GÂTEAU AU CHOCOLAT - 800g | Version | 1 |
| | | Date | 23/02/2017 |
| | | Page | 1/2 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au chocolat

DEFINITION

Gâteau de forme rectangulaire au chocolat.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brune (chocolat)

Texture : Moelleuses

Saveur : Chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Huile de colza -ŒUFS entiers - Sucre-Chocolat(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant:lécithine (tournesol), arôme naturel de vanille) 11,5%-Stabilisant:glycérol-Cacao maigre en poudre-Poudre à lever:diphosphates, carbonates de sodium-Emulsifiant:mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale)-Sel-Arôme-Conservateur:sorbate de potassium-Epaississant:gomme cellulosique-Acidifiant:acide citrique

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait et fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Energie : | 445 kcal (soit 1 857 kJ). |
| Matières Grasses : | 27 g +/- 5 g. |
| Dont acides gras saturés : | 4,8 g +/- 1,0 g. |
| Glucides : | 44 g +/- 8 g. |
| Dont sucres : | 22 g +/- 4 g. |
| Fibres : | 2,1 g +/- 2,0 g. |
| Protéines : | 5,3 g +/- 2,0 g. |
| Sel : | 1,1 g +/- 0,4 g. |

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT228 |
| | GÂTEAU AU CHOCOLAT - 800g | Version | 1 |
| | | Date | 23/02/2017 |
| | | Page | 2/2 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---|----------|
| Flore mésophile totale / g : | < 10 000 |
| Entérobactéries / g : | < 100 |
| Staphylocoques aureus / g : | < 100 |
| Salmonelles / 25 g : | Absence |
| 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 60 jours (livraison entrepôt).