	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT85
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g		Version	12.0
			Date	02/02/2016
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au chocolat

DEFINITION

Le moelleux chocolat est un gâteau rond au chocolat noir

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brun

Texture : Moelleux

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 - Sucre - ŒUFS entiers - Huile de colza -Stabilisant : glycérol - Chocolat noir 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel vanille) - Sirop de glucose- Poudre de cacao maigre - Poudre de LAIT écrémé - Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium- Sel - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Arôme-Sans huile de palme


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	460 kcal (soit 1 922 kJ).
Matières Grasses :	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,8 g +/- 0,8 g.
Glucides :	53 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	2,5 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,9 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,3 g +/- 0,3 g.
Sodium :	0,50 g +/- 0,10 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT85
	LE MOELLEUX CHOCOLAT - 40g	Version	12.0
		Date	02/02/2016
		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 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 90 jours (livraison entrepôt).

