

Edité le 06/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011
DEFINITION

Pâtisserie fourrée au chocolat.
Fabrication française.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Sucre, farine de blé (**gluten**) 25%, huiles végétales (colza, tournesol), œufs (**œuf**) de poules élevées en plein air 14.5%, sirop de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, cacao maigre en poudre 2.2%, lait écrémé en poudre (**lait**), pâte de cacao 0.9%, noisette (**fruit à coque**), lactose (**lait**), poudres à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium - citrates de sodium (blé) (**gluten**), sel, gluten de blé (**gluten**), émulsifiant : lécithines (**soja**), fibres végétales, arôme naturel.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf, lait, fruits à coque (noisette), soja.
Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : pâtisserie rectangulaire à la mie jaune-dorée, fourrage marron
Odeur / Goût : chocolat pour le fourrage, vanillé pour la pâte

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (à 30 jours)	:	11 % +/- 2
Forme	longueur	: 8,0 cm ± 0.3
	largeur	: 4,0 cm ± 0.5
	hauteur	: 3,0 cm ± 0.5

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ):	1910
Energie (kcal):	457
Matières grasses en g :	24
Dont acides gras saturés en g:	3.0
Glucides en g	53
Dont sucres en g:	31
Protéines en g :	6.1
Fibres en g :	2.1
Sel (Nax2.5) en g :	0.58

Source : fournisseur de matières premières

STOCKAGE – DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 100 jours à partir de la date de fabrication.

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire : Sachet plastique individuel ; Poids net : 33g
Emballage secondaire : Carton de 120 unités ; Poids net : 3.960 kg

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences