



FICHE TECHNIQUE CHOKIES CHOCO

FT-210

RÉVISION: 05

DATE ÉDITION: 13/05/2022

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Morceau rond et fin de couleur grillée avec des pépites de chocolat sur le dessus. Saveur sucrée et chocolatée. Texture croustillante.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLÉ**, margarine [huiles et graisses végétales (palme, soja, coco, colza, tournesol en proportions variables) ; eau, émulsifiants : lécithines, E471 ; acidulant : acide citrique ; conservateur : E202, arômes ; colorant : carotènes], gouttes de chocolat (19,6%) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)], sucre, **OEUF** liquide pasteurisé, eau, extrait de malt **d'ORGE**, poudres à lever : bicarbonates de sodium et ammoniacale, sel et arômes .
Peut contenir des traces de lait, de fruits à coque et d'arachides.

*Selon disponibilité : margarine [Graisse végétale (palme) et huile végétale (tournesol), eau, sel, émulsifiants (E-471 : monoglycérides et diglycérides d'acides gras d'origine végétale et E-322 : lécithine (tournesol)), colorant correcteur d'acidité (E-330 : acide citrique), conservateur (E-200 : acide sorbique), arômes, antioxydants (E-304i : palmitate d'ascorbyle et E-306 : extrait riche en tocophérols) et colorant (E-160a : B- carotène)].

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	O		
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFs et dérivés	O		
POISSONS et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	O		
LAIT et ses dérivés	N	O	
FRUITS à COQUES et dérivés	N	O	
ARACHIDES et dérivés	N	O	
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	N	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	N	N	
SOUFRE ET DIOXYDE DE SULFITE (<10ppm)	N	N	
LUPIN et dérivés	N	N	
MOLLUSQUES et dérivés	N	N	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 1441/2007, de 5 de décembre de 2007, que modifie le RG 2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Décret royal 496/2010 du 30 avril, portant approbation de la norme de qualité pour les produits de pâtisserie et confiserie.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	1000 ufc/g
Moisissures et levures	<500 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Absence
Listeria Monocytogenes	Absence
Enterobacterias	<10 ufc/g
Clostridium SR	<10 ufc/g
Shigella sp	Absence



FICHE TECHNIQUE CHOKIES CHOCO

FT-210

RÉVISION:05

DATE ÉDITION: 13/05/2022

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2183 kJ – 523 kcal
Matières grasses	29 g
Dont acide gras:	
Saturés	14 g
Glucides	57 g
Dont:	
Sucres	23 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,28 g

DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :

12 mois. Conserver bien fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

Types de MATERIAUX utilisés :

Papier et film alimentaire.

Information sur OGM :

Le produit ne contient pas ou n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés ou d'ingrédients qui en sont issus. Par conséquent, il ne devrait pas être étiqueté comme les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre.

LOGISTIQUE D'EMBALLAGE:

	BLISTER	VRAC EMBALLÉ	VRAC PUR
COD Interne	003509	004121	005017
COD EAN	8410251007284		
COD EAN CARTON	18410251007281	8410803041216	8410803040868
POID NET UNITAIRE	160 g	25g	25 g
UNITES/CARTON:	12 pq	80	80
POIND NET CARTON	1,92 kg	2 kg	2 kg
CARTONS/PALET:	81		180