



## FICHE TECHNIQUE

### LANGUES INTÉGRALES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

FT-15

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 24/11/2021

Hoja 1/2

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :**

Pâtes sèches aux pépites de chocolat.

#### **INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):**

Farine de **BLÉ** complet, **OEUFS**, fructose, huile de tournesol, gouttes de chocolat [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant (E-322, lécithine de tournesol E-476)], sorbitol, poudres à lever (E450, E500ii), farine de **SOJA** et arômes. **Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.**

#### **DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)**

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



## FICHE TECHNIQUE

### LANGUES INTÉGRALES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

FT-15

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 24/11/2021

Hoja 2/2

<b>INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)</b>	
<b>Valeur moyenne pour 100 g de produit</b>	
<b>Energie (Kjul-Kcal)</b>	<b>1748 kJ – 416 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>12,8 g</b>
Dont acide gras:	
<b>Saturés</b>	<b>3,4 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>66 g</b>
Dont:	
<b>Sucres</b>	<b>25 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>6,8 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,75 g</b>

#### **DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :**

10 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 :**

-Vrac emballé individuellement avec du polypropylène alimentaire, enfin conditionné dans des boîtes en carton.

#### **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:**

	BARQUETTE	BLISTER	VRAC EMBALLÉ
COD Interne	003607	003612	005506
COD EAN	8410803036076	8410803036120	
COD EAN CARTON	18410803036073	18410803036127	8410803041582
POID NET UNITAIRE	230 g	230 g	18g
UNITES/CARTON:	8 pq	8 pq	111ud
POIND NET CARTON	1,84 Kg	1,84 Kg	2 kg
CARTONS/PALET:	128	128	162 cajas