



FICHE TECHNIQUE CHOKIES AVEC ÉDULCORANTS

FT-197

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 13/05/2022

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Pièce ronde et fine, de couleur grillée et avec des pépites de chocolat sur le dessus. Goût de chocolat sucré. Texture croustillante.

INGRÉDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Avec édulcorant. Ingrédients : 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 [(19,8%) édulcorant : maltitol*, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, poudre de cacao dégraissé, arôme naturel de vanille], édulcorant : maltitol*(11,9%), **OEUF** liquide pasteurisé, eau, **ORGE** extrait de malt, poudres à lever : bicarbonates de sodium et d'ammonium, sel et arômes. **Peut contenir des traces de lait, de fruits à coque et d'arachides.**

*UNE CONSOMMATION EXCESSIVE PEUT PRODUIRE DES EFFETS LAXATIFS.

*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)		
	PRÉSENCE	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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios mesófilos	1000 ufc/g
Moisissures et levures	<500 ufc/g
Bacillus Cereus	Absence
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Absence
Listeria Monocytogenes	Absence
Enterobacterias	<10 ufc/g



FICHE TECHNIQUE CHOKIES AVEC ÉDULCORANTS

FT-197

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 13/05/2022

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2181 kJ – 523 kcal
Matières grasses	30,8 g
Dont acide gras:	
Saturés	16,34 g
Glucides	52,6 g
Dont:	
Sucres	<0,5 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,33 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 :

Barquette: PET

Film: LDPE y PP

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:

	VRAC EMBALLÉ	VRAC PUR
COD Interne	004766	005529
COD EAN		
COD EAN CARTON	8410803047669	8410803040950
POID NET UNITAIRE	0.025g	0.025g
UNITES/CARTON:		80
POIND NET CARTON	2 Kg	2 Kg
CARTONS/PALET:	112	180