



# FICHE TECHNIQUE

## COOKIES AU CHOCOLAT ET NOISETTES

FT-202

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 04/05/2023

Hoja 1/2

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

Produit de pâtisserie et de confiserie.

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

Crème de cacao 25% [sucre, huile végétale (tournesol), poudre de cacao dégraissé 7,5%, amidon modifié, émulsifiants (lécithine de **SOJA**), pâte de **NOISETTE**, arôme et vanilline]. Farine de **BLÉ**, Couverture spéciale cacao 14% [sucre, graisse végétale fractionnée et entièrement hydrogénée (palmiste), poudre de cacao dégraissé 13%, **LACTOSÉRUM** en poudre, lactosérum de **LAIT** entier en poudre, émulsifiants (E-492, lécithines) et arômes], sucre en poudre, huile de tournesol, **ŒUF** entier pasteurisé, **NOISETTES** 8%, pépites de chocolat 3% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose et émulsifiant (lécithines)], écorces d'orange [Pel d'orange, sucre, sirop de saccharose et glucose], 1% poudre de cacao, beurre (contient du **LAIT**), arômes et poudre à lever (bicarbonate de sodium). **Peut contenir des traces de sésame.**

### **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 et dérivés</b>	O		
<b>POISSONS</b> et produits de la pêche	N	N	
<b>SOJA</b> et dérivés	O		
<b>LAIT</b> et ses dérivés	O		
<b>FRUITS à COQUES</b> et dérivés	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	O	
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	10000 ufc/g
Moisissures et levures	<1000 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos aureus	<10 ufc/g
Salmonella	Absence
Listeria Monocytogenes	Absence



## FICHE TECHNIQUE COOKIES AU CHOCOLAT ET NOISETTES

FT-202

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 04/05/2023

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>2206 kJ – 529 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>32 g</b>
Dont acide gras:	
<b>Saturés</b>	<b>10 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>52 g</b>
Dont:	
<b>Sucres</b>	<b>27 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>6,9 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,15 g</b>

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

9 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 PUR
COD Interne	005127
COD EAN	
COD EAN CARTON	8410803041629
POID NET UNITAIRE	
UNITES/CARTON:	
POIND NET CARTON	2,2 kg
CARTONS/PALET:	180