DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Produit de pâtisserie qui répond au nom COC MÁRMOL ou MARMOLEADO. Il se caractérise par un gâteau fait maison, à la pâte dorée et brune. Odeur de produit cuit, saveur de génoise sucrée et légèrement chocolatée, couleur de pâte dorée et brune, texture tendre et consistance légèrement humide.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLÉ**, huile de tournesol et de **SOJA** en proportions variables, sucre, **ŒUF** pasteurisé, sucre inverti, humectants (sorbitol, glycérine), poudre de cacao semi-dégraissée, amidon de maïs, poudres à lever (carbonate acide de sodium et diphosphate disodique), protéines de **LAIT**, conservateurs. (acide sorbique et sorbate de potassium), sel, arôme (beurre, chocolat, citron), acidulant (acide citrique), colorant (carotène). **Peut contenir des traces de noix.**

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	O		
FRUITS à COQUES et dérivés	N	O	
ARACHIDES et dérivés	N	N	
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*
Escherichia coli	Absence/g
Staphylococcus aureus	Absence /0.1g
Salmonella	Absence /30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Moids et levures	500

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011) **Valeur moyenne pour 100 g de produit**	
Energie (Kjul-Kcal)	**1861 kJ – 445 kcal**
Matières grasses	**24,7 g**
Dont acide gras:	
Saturés	**2,7 g**
Glucides	**46,2 g**
Dont:	
Sucres	**28,1 g**
Protéines	**6,9 g**
Sel	**0,1 g**

DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :
5 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 :
Emballage : Polypropylène à usage alimentaire.
Boîte : Carton ondulé.

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	002272	004012
COD EAN	8410803022727	
COD EAN CARTON	18410803022724	18410803022724
POID NET UNITAIRE	500 g	65 g
UNITES/CARTON:	8 pq	28
POIND NET CARTON	4 kg	2 kg
CARTONS/PALET:	84	180