

<b>PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h</b>	<b>BROWNIE 1.7kg</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT55</b>
		<b>Version</b>	<b>3.0</b>
		<b>Date</b>	<b>27/04/09</b>
	<b>COMMERCIAL</b>	<b>Page</b>	<b>1/1</b>

## 1. DEFINITION

Gateau à partager au pépites de chocolat et noisettes en grains.

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : brune  
 Texture : moelleuse  
 Saveur : chocolat et noisettes



## 3. COMPOSITION

Les ingrédients mis en oeuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

### Liste des ingrédients :

Sucre – Œufs entiers – Huile de colza – Stabilisants : sirop de sorbitol, glycérol- Farine de blé - Poudre de cacao maigre – Pépites de chocolat 4.5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille) – Amidon de blé - Sirop de glucose -Noisettes - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium –Arômes.  
 Contient : œufs, gluten (blé), soja, fruits à coque (noisettes)  
 Traces éventuelles de : lait, fruits à coque.

## 4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs indicatives)

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 441 kcal - 1845 kJ  
 Protéines : 5.5%  
 Glucides : 57.5%  
 Lipides : 21%

## 5. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES ET MYCOTOXINES

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / gramme	<10 000
Coliformes totaux / gramme	<1 000
Staphylocoques coagulases + / gramme	<100
Salmonelles / 25 grammes	Absence
Anaérobies Sulfite Réducteurs / gramme	<10
Levures / gramme	<10
Moisissures / gramme	<10

### MYCOTOXINES

Déoxynivalénol	< 500 µg/kg
Zéaralénone	< 50 µg/kg

## 6. CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Les modalités de conditionnement et de palettisation sont détaillées dans la fiche logistique

## 7. DUREE DE CONSERVATION / CONDITIONS DE STOCKAGE

La Date Limite d'Utilisation Optimale est de 75 jours (livraison entrepôt)  
 Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.

## 8. CONDITION D'UTILISATION

Ne pas chauffer le produit avec le moule aluminium dans une micro-onde.  
**DIFFUSION NON CONTROLEE**