

| | | | |
|---|--|----------------|-----------------|
| PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 20g | Code | 7CFT49 |
| | | Version | 3.0 |
| | COMMERCIAL | Date | 27/04/09 |
| | | Page | 1/1 |

1. DEFINITION

Gâteau aux œufs frais et pépites de chocolat, il est long et fin, décoré d'un trait couleur chocolat.



2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée
Texture : moelleuse
Saveur : vanille et chocolat

3. COMPOSITION

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

Liste des ingrédients :

Farine de blé - Sucre - Huile de colza - Œufs entiers 13% - Sirop de glucose - Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme vanille) - Stabilisants : sirop de sorbitol, glycérol - Blancs d'œufs - Poudre de cacao maigre - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Arômes - Poudre d'amandes - Conservateur: E202 - Correcteur d'acidité: acide citrique - Emulsifiant : E471.
Contient : gluten (blé), œufs, soja, fruits à coque (amandes)
Traces éventuelles de : lait, fruits à coque

4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs indicatives)

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 435 kcal - 1822 kJ
Protéines : 5.5%
Glucides : 59.5%
Lipides : 19.5%

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 90 jours (livraison entrepôt)
Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.

DIFFUSION NON CONTROLEE