FICHE TECHNIQUE	SAVANE CHOCOLAT SHP & NUTRISCORE C_ 310G BROSSARD	Code emb : Emb 45252H

Motif de la modification :	. MAJ Val. Nut . Ajout % œufs frais (mention mise en avant en dos de pack)

1 DENOMINATION LEGALE

GÂTEAU MARBRE AU CHOCOLAT

PROJET 15/03/24

2 INGREDIENTS

Farine de **blé** 26,2%, **oeufs** frais 22,3%, sucre, huile de colza, chocolat 5,8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), fibre de racine de chicorée, stabilisant : glycérol, jaune d'**oeuf**, gomme d'acacia (fibre soluble), poudres à lever : carbonates de sodium - citrates de sodium, cacao en poudre, sel, amidon de maïs, arôme.

Présence possible de : **arachides, fruits à coque, lait**.

Fabriqué en France
Chocolat ne provenant pas de France
Farine de Blé Française, Sans Huile de Palme

3 CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poids d'un gâteau :	310	g	
Nombre de gâteaux par UC :	1		
Poids net UC :	310	g	
Humidité (J+1 - Méthode CHOPIN) :	18.5 à 20.5	%	± 0.5
Nombre de tranches :			

Service émetteur :
R&D - Pithiviers\
C. FAIVRE

S'applique à :
Pithiviers

Le:
15/03/2024

Pâte crue :
F0067/F0068

FT :
PFF-63122
= **SPL 0245 v11**
Version FT :
v5 PROJET

4 CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL INCO POUR PAYS CE (Règlement UE N° 1169/2011 du 25-10-2011)

Pour:		100 g			Pour une portion : 28,2 g	AR(*) par portion
Energie	(kJ)	1780	±	445	497	6%
	(kcal) :	427	±	107	119	
Matières grasses	(g) :	24	±	4,8	6,8	10%
dont acides gras saturés	(g) :	3,1	±	0,8	0,9	5%
Glucides	(g) :	44	±	8,0	12	5%
dont sucres	(g) :	24	±	4,8	6,8	8%
Fibres alimentaires	(g) :	5,4	±	2,0	1,5	-
Protéines	(g) :	5,9	±	2,0	1,7	3%
Sel	(g) :	0,50	±	0,38	0,14	2%

(*) AR = "apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)"

NUTRI-SCORE	Score
C	10

Ce paquet contient: 11 portions.

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL POUR PAYS HORS CE (ex CEE 2008/100)

Pour:		100 g			Pour une portion : 28,2 g	RNJ(*) par portion
Energie	(kJ)	1780	±	445	497	6%
	(kcal) :	427	±	107	119	
Protéines	(g) :	5,9	±	2,0	1,7	3%
Glucides	(g) :	44	±	8,0	12	5%
dont sucres	(g) :	24	±	4,8	6,8	8%
Lipides	(g) :	24	±	4,8	6,8	10%
dont acides gras saturés	(g) :	3,1	±	0,8	0,9	5%
Fibres alimentaires	(g) :	5,4	±	2,0	1,5	-
Sodium	(g) :	0,2	±	0,15	0,06	3%

(*) RNJ: Repères nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport moyen de 2000kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Arrondis & tolérances (selon les lignes directrices de la Commission Européenne http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012.pdf)

[ ] calculs théoriques
[x] analyses nutritionnelles

Limagrain

5 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux:	< 10 000 /g	Moisissures:	< 500 /g
Levures:	< 500 /g		

6 CONSERVATION

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 9 mois 1/2

A conserver dans un endroit sec et frais.

7 STATUT OGM

Conformément aux dispositions du Règlement 1829/2003, le produit fourni ne nécessite pas d'être étiqueté. En effet, les ingrédients composant le produit ne consistent pas en des organismes génétiquement modifiés ou ne sont pas produits à partir de tels organismes, dans une proportion supérieure au seuil réglementaire de présence fortuite ou techniquement inévitable de 0.9% de chaque ingrédient.

8 ASSURANCE QUALITE

* Système AQF
* Auto contrôle avec fiche de blocage de lot
* Traçabilité interne ascendante et descendante
* Production sous procédure HACCP / Certifications IFS / BRC / ISO 9001