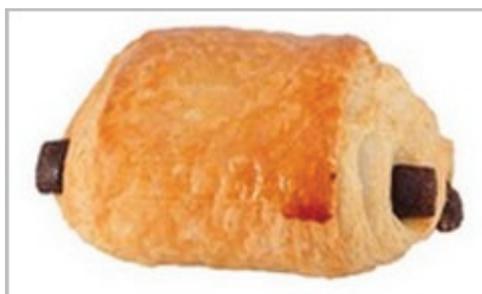




FICHE TECHNIQUE

**PAIN CHOCOLAT LUNCH 32G BEURRE FIN  
FOUR A IDEE PRET A CUIRE SURGELE****FOUR**  
*à idées*  
DGFCode article **31693**  
Code EAN (carton) **03700478311840**  
Code EAN (sachet)  
Lieu de fabrication **France**Code article Client **VS1184**  
Marque **FOUR A IDEES**  
N° nomenclature douanière **1905 90 70****CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION****Produit surgelé :** Longueur : 6.5 cm ± 0.5 cm  
Largeur : 5.0 cm ± 0.5 cm  
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm**Produit cuit :** Poids moyen : 28g (à titre indicatif)  
Longueur : 8.0 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 3.5 cm ± 1.0 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE** 20.1%, eau, chocolat 12.5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (**E322 (lécithine de SOJA)**)), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (**OEUFS**, eau).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)  
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1572 / 376	18.8 %	1861 / 445	22.3 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %	48	18.5 %
dont sucres (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	6.6	13.2 %	7.7	15.4 %
Sel (g)	0.88	14.7 %	1.00	16.7 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1