

FICHE TECHNIQUE

DUO FINGER (X2)

Réf info : 73 03 134 Créée le : 29.08.12 (JC)

Révisée le : 20.10.14(1) (DD)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Gâteaux allongés moelleux goût vanille et chocolat

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), sucre, huile de colza, œufs frais 15.6% (œufs), sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, poudre de cacao, poudre de lait (**lait**), pépite de chocolat noir (0.9%) (Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel, poudre à lever, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, conservateur : E202, arômes, épaississant : xanthane.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Accompagnant un thé ou un café, pour le gouter ou encore un dessert, les biscuits de la gamme Toque d'Azur raviront vos clients pour chaque occasion de la journée. Leur conditionnement individuel très pratique permet une utilisation et une conservation idéales.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit	Valeurs théoriques pour 25g de produit	%AR 25g
Energie (kJ):	1835	459	5.49 %
Energie (kcal):	439	110	
Matières grasses en g :	23	5.7	8.16 %
Dont acides gras saturés en g:	2.6	0.7	3.23 %
Glucides en g	55	14	5.26 %
Dont sucres en g:	27	6.8	7.58 %
Protéines en g :	6.7	1.7	3.33 %
Sel (Nax2.5) en g:	1.5	0.4	6 %

Sources: données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore totale $< 300\ 000\ /\mathrm{g}$ Coliformes thermotolérants $< 1\ /\mathrm{g}$ Anaérobies sulfito-réducteurs $< 10\ /\mathrm{g}$ Salmonelles absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (15-20°C) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM: 15 semaines en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Emballage plastique de 25 g contenant 2 gâteaux Carton de 80 unités

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.