

	<b>-Fiche Technique-</b> <b>Mini-Moelleux intense chocolat</b> <b>(8x20g)</b> R2 50-50	PRO-FIT-MOE
		Date : 16/12/2015 IR :02
		Réd/app : VM/MD

<u>Description du produit</u>
<i>Délicieux mini moelleux au Cœur coulant de chocolat Belge</i>


**Famille de produit:** Moelleux au chocolat

Ingrédients dans l'ordre décroissant:
<b>Œufs</b> , Chocolat (21%) (dont 63% cacao min: pâte de cacao – sucre –beurre de cacao – poudre de cacao – émulsifiant : lécithine de <b>soja</b> – arôme naturel de vanille), Sucre, <b>Beurre</b> , Margarine : graisses végétales <palme, Coco>; Eau; huile végétale <colza> ; Émulsifiant <E471-E475>; Correcteur d'acidité <E330>, Farine de <b>blé</b> , Poudre de cacao, Glucose
<i>Contient: œufs, soja, gluten, lait. Peut contenir des fruits à coques( ?)</i>

Allergènes			
Céréales (Gluten)	Y	Mollusque	N
Céleri	N	Moutarde	N
Crustacés	N	Fruits à coques	?
<b>Œufs</b>	Y	Arachide	N
Poisson	N	Graines de sésame	N
Lupin	N	<b>Soja</b>	Y
Lait	Y	Sulphites > 10 mg/kg ou /l	N
Paramètres physico-chimiques (théoriques)			
Paramètres	Cibles	Tolérance	
<i>Humidité (%)</i>	23.8	1.5%	
<i>Aw</i>	0.86	+-0.02	
<i>pH</i>	5.92	6-7	
<i>Cendres (%)</i>	0.79	0.05	
<i>Poids (g)</i>	20	+-2.25	
<i>Hauteur (mm)</i>	20	10%	
<i>Diamètre Sup. /Inf.(mm)</i>	40/30	5%	
Analyses nutritionnelles (théoriques)			
<i>Energie</i>	1830 kJ 438kcal	+-2%	
<i>Glucides</i>	43.3	+-2%	
<i>Dont sucre</i>	33.7	+-2%	
<i>Lipides</i>	25.5	+-2%	
<i>dont AG sat.</i>	12.4	+-2%	
<i>Protéines</i>	6.7	+-2%	
<i>Fibres</i>	4.5	+-2%	
<i>Sodium</i>	450 mg/ kg	+-2%	
Paramètres microbiologiques			
PARAMETRES	STANDARD ET UNITES (m)	TOLERANCES (M)	
Germes totaux	< 30000/g	< 1 000 000/g	

	<b>-Fiche Technique-</b> <b>Mini-Moelleux intense chocolat</b> <b>(8x20g)</b> R2 50-50	PRO-FIT-MOE
		Date : 16/12/2015 IR :02
		Réd/app : VM/MD

Coliformes	<100/g	<1000/g
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g
Listeria	Absence/1g	Absence/1g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
E. Coli	<10/ g	<10/ g
Enterococcus	<10/ g	<10/ g
Levures et moisissures	<1000/g	<5 000/g

**OGM:**

Dessert Factory SA déclare être conforme à la réglementation concernant l'utilisation d'OGM dans la fabrication de ses produits. Aucun de nos produits ne contient donc d'OGM.

Nos produits ne contiennent pas d'éléments ionisés, et les résidus de métaux lourds et de pesticides ne dépassent pas les limites autorisées par la réglementation Européenne.

**Poids net :**

20g

**Descriptions organoleptiques**

Gout: chocolat intense

Couleur: brun foncé

Odeur: chocolat

Aspect: rond

**Stockage chez le fournisseur:**

Temperature 4°C

**Conditions de stockage chez le consommateur:**

Au frigo: DLUO = 25 jours Max

Expression: JJ/MM/AAAA

Ne peut être congelé.

**Instructions de préparation:**

- Pour une consommation froide:

Prêt à déguster.

- Pour une consommation chaude

Au four traditionnel

Enlever le produit de sa papillote de cuisson. Placer le produit dans un four, préalablement préchauffé, durant 6 minutes à 180°C.

Au micro-ondes

Enlever le produit de sa papillote

- 4 mini-intenses 30 secondes 750 watts