Dessert FACTORY SINCE 2007	**-Fiche Technique-** 'Moelleux tradition au chocolat' 24x100g 50B50M	PRO-FIT-MOE Date : 15/02/17 IR : 1 Réd/app : LG/ED

Description du produit
Moelleux au cœur fondant de chocolat belge

Famille de produit : *… Produits surgelés à base de pâte cuite*

Ingrédients dans l'ordre décroissant :

Moelleux au chocolat belge
Sucre, **ŒUFS**, chocolat 20.2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille), **CREME** (**CREME**, stabilisant : E407), **BEURRE**, margarine (graisses végétales (palme, coco), eau, huile de colza, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : E330), farine de **BLE**, poudre de cacao, sirop de glucose, graisse hydrogénée de coprah.
Contient : gluten, lait, soja, œufs. Peut contenir des traces de fruits à coque (?).

Allergènes			
Arachides	N	Mollusque	N
Céleri	N	Moutarde	N
Crustacés	N	**Œufs**	**O**
Fruits à coque	?	Poisson	N
Gluten	**O**	Sésame	N
Lait	**O**	**Soja**	**O**
Lupin	N	Sulfites et anhydrides sulfureux > 10 mg/kg ou /l	N

Analyses nutritionnelles moyennes pour 100g		
Energie	1690 kJ 419 kcal	+-2%
Glucides	37g	+-2%
Dont sucre	31g	+-2%
Lipides	27g	+-2%
dont AG sat.	16.5g	+-2%
Protéines	4.8g	+-2%
Fibres	3.1g	+-2%
Sel	0.12g	

Paramètres microbiologiques		
PARAMETRES	**STANDARD ET UNITES**	**TOLERANCES**
Flore aérobie 30°C	<100 000 ufc/g	100 000 ufc/g
Bacillus cereus	<100ufc/g	100 ufc/g
Levures Moisissures	<1000 ufc/g	10000 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylocoques coag+	<100 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g

Dessert Factory S.A
Rue de la Métallurgie, 41 B-4530 Villers-Le-Bouillet Belgium
Tèl : 0032 42 57 97 99 Fax : 0032 42 89 16 22
VAT : 429.185.903 Bank : Dexia 068-2473620-50
info@dessertfactory.be

Descriptions organoleptiques

Gout: chocolat intense
Couleur: brun foncé
Odeur: chocolat
Aspect: rond

Poids net :

2400g e

Stockage chez le fournisseur:

Température - 18°C

Conditions de stockage chez le client:

Date limite d'utilisation optimale : 18 mois
Température : - 18°C

Expression: JJ/MM/AAAA
Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conditions d'utilisation :

Au four micro-ondes :
Mettre le moelleux encore surgelé sans sa papillote de cuisson au micro-onde pendant 1min à 500W.
Au four traditionnel :
Mettre le moelleux encore surgelé sans sa papillote de cuisson dans un four préchauffé à 180°C pendant 13 min.

Ces informations de réchauffe sont indicatives. Les temps de réchauffe peuvent varier selon les appareils utilisés.

Dessert Factory S.A
Rue de la Métallurgie, 41 B-4530 Villers-Le-Bouillet Belgium
Tèl : 0032 42 57 97 99 Fax : 0032 42 89 16 22
VAT : 429.185.903 Bank : Dexia 068-2473620-50
info@dessertfactory.be