



LA BOULANGERE
ZA LA BUZENIERE – BP 327 – 85503 LES HERBIERS Cedex
Tél : +33 (0)2 51 64 99 00

Date : 18/03/2016

Code : BCN09

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINATION PRODUIT :

Pains au chocolat pur beurre

GRAMMAGE :

400g (8 X 50g)

LISTE DES INGREDIENTS :

Farine de **blé** 33.5%, eau, **beurre** 17%, chocolat 15% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine, arôme naturel vanille), sucre, levain (farines de **blé**, de **blé** malté et de **seigle**, eau, levure), **œufs** frais 1.9%, levure, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, sel, poudre de **lait** écrémé, **gluten de blé**, arômes naturels, colorant : caroténoïdes, extrait d'acérola.
Traces éventuelles de soja.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Pain feuilleté avec 2 barres de chocolat, emballé individuellement.

Odeur : Agréable, typique du beurre, sans défaut

Texture : Feuilleté et fondante en bouche, sans défaut

Saveur : Légèrement sucrée et caractéristique du beurre et du chocolat, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeur moyenne	Pour 100g	Par portion (environ 50g)
Flore totale aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valeurs énergétiques	1732 KJ 414 kcal	866 KJ 207 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC /g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	22.0g	11.0g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	NF EN ISO 7932	Dont acides gras saturés	15.4g	7.7g
Salmonella	Absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Glucides	46.1g	23.0g
Listeria	Absence / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	Dont sucres	13.6g	6.8g
Levures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Protéines	6.8g	3.4g
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Sel	0.9g	0,45g

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE :

30 jours (Date de fabrication)

SITE(S) FABRICANT(S) et CERTIFICATION(S) USINE(S):

VIENNOISERIE LIGERIENNE (EMB 85151B)
647 Rue Antoine Carême
BP 60
85 290 MORTAGNE SUR SÈVRE
Certification : IFS version 6, BRC version 6

GARANTIE OGM / ionisation / Contaminants :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.

FICHE TECHNIQUE REDIGEE PAR :

Nom : Clarisse GALLARD

Fonction : Assistante Qualité Groupe LA BOULANGERE