



# Brownie menthe chocolat 285 g



## Description produit

Code produit : MBFO07 HS code : 19059055 Code EAN : 3 262350 210 356

Dénomination produit : gâteau au chocolat saveur menthe poivrée 285 g

## Ingrédients :

sucre - **œufs** - huile de colza - pépites de chocolat 12,6 % (UE) [sucre, pâte de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**)] - chocolat de couverture 10,6 % (UE) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**)] - farine de **blé** - farine de **soja** - sirop de glucose - cacao en poudre - **beurre** concentré - stabilisant (glycérol) - **gluten** de **blé** - poudre à lever (farine de **blé**, carbonate acide de sodium, citrate de sodium) - sel - arôme naturel de menthe poivrée 0,1 %.

Ce produit est conditionné sous atmosphère protectrice.

## Conditions de stockage :

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit sans odeur, entre 10-20°C

**DLGR :**

4 mois

## Caractéristiques organoleptiques

Couleur :	Brun à l'extérieur et marron foncé à l'intérieur
Saveur :	Chocolat et menthe poivrée
Texture :	Fine alvéolée de la mie
Odeur :	Chocolat et menthe poivrée
Consistance :	Pâte dense

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	kJ	1959
	kcal	470
Lipides totaux	g	28
dont acides gras saturés	g	8,7
Glucides	g	46
dont sucres	g	36
Protéines	g	7,4
Sel	g	0,29

## Logistique

	Unité	Colis	Palette	Palette
	étui	carton	EUR	UK
Type d'emballage				
Nombre d'unités	1	8	448	800
Code EAN	3 262350 210 356	03262350640603	03262350640610	
Poids net (kg)	0,285	2,28	128	228
Poids brut (kg)	0,340	2,95	191	313
Longueur (cm)	21,5	43,5	120	120
Largeur (cm)	21,0	21,5	80	100
Hauteur (cm)	4,0	17,5	156	191
Volume (m3)	0,002	0,016	1,50	2,29
Couches/palette			8	10
Colis/couche			7	10
Colis/palette			56	100

Page 1/2





## Brownie menthe chocolat 285 g



### Paramètres microbiologiques

Flore aérobie 30°C / g :	< 10 000	<i>Escherichia coli</i> / g :	< 10
Levures / g :	< 500	<i>Salmonella</i> / 25 g :	Absence
Moisissures / g :	< 500	<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g :	Absence

Détermination	Résultats	Unités
Humidité		g/100 g
Azote total		g/100 g
<b>Protéines</b>	<b>7,4</b>	g/100 g
<b>Lipides totaux</b>	<b>28</b>	g/100 g
Acides gras :		
<b>Acides gras saturés</b>	<b>8,7</b>	g/100 g
Acides gras mono-insaturés		g/100 g
Acides gras poly-insaturés		g/100 g
Acides gras Cis		g/100 g
Acides gras trans		g/100 g
Omega 3		g/100 g
Omega 6		g/100 g
Glucides totaux		g/100 g
Fibres alimentaires totales		g/100 g
<b>Glucides assimilables (hors fibres)</b>	<b>46</b>	g/100 g
Sucres :		
Fructose		g/100 g
Glucose		g/100 g
Lactose		g/100 g
Maltose		g/100 g
Saccharose		g/100 g
<b>Sucres totaux</b>	<b>36</b>	g/100 g
Cendres (matières minérales)		g/100 g
<b>Valeur énergétique</b>		
<b>kcal</b>	<b>470</b>	kcal/100 g
<b>kJ</b>	<b>1959</b>	kJ/100 g
Sodium		mg/100 g
<b>Sel</b>	<b>0,29</b>	g/100 g

### Sources d'allergènes majeurs et dérivés

Selon l'Annexe II du Règlement (EU) N° 1169/2011 du Parlement Européen, et du conseil du 25 octobre 2011, concernant les informations consommateurs sur les denrées alimentaires, nous précisons par :

- 0 Absence et aucun risque de contamination croisée sur le site de production
- 1 Présence dans cette recette
- 2 **Utilisation sur la ligne de production**

Arachides	0	Mollusques	0
Céleri	0	Moutarde	0
Crustacés	0	Œufs	1
<b>Fruits à coques</b>	<b>2</b>	Poissons	0
Lait	1	Sésame	0
Soja et dérivés	1	Sulfites et anhydride	0
Lupin	0	Céréales contenant du gluten	1

Création le : 01/03/23  
Version : 01

Mise à jour le : -  
Validation : CD