



-Fiche Technique-
**'Fondant au chocolat et noisettes
caramélisées'**
(24x75g)

PF0010

Date : 23/03/2023

IR : 04

Réd/app : LG/ED

Description du produit

Fondant au beurre, chocolat belge et noisettes caramélisées



Famille de produit : ... Produits à base de pâtes, cuit, prêt à déguster

Ingrédients dans l'ordre décroissant :

Fondant au chocolat belge et noisettes caramélisées

Œufs, Chocolat : 26.2% (pâte de cacao – sucre – émulsifiant : lécithine de soja – arôme naturel vanille), Sucre, **Beurre**, **Noisettes** caramélisées 6% (**noisettes** 96%, sucre, sirop de glucose, miel de fleurs)

Contient : œufs, soja, lait. Peut contenir des traces de gluten et fruits à coques (?).

Allergènes

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

Critères Physico-chimiques

Critères	Cible	Tolérance
Humidité	19.5	+ -4 %
Aw	0.879	+ - 0.05
pH	6.10	5 < pH < 6.5
Poids	75	+ -2.7g



-Fiche Technique-
**'Fondant au chocolat et noisettes
caramélisées'**
(24x75g)

PF0010

Date : 23/03/2023

IR : 04

Réd/app : LG/ED

Analyses nutritionnelles pour 100g de produit fini (g/100g)		
Energie	2045 kJ 494 kcal	+ - 20%
Glucides	41.3	+ -20%
<i>dont sucres</i>	38.7	+ -20%
Lipides	33.4	+ -20%
<i>dont AG sat.</i>	22.4	+ -20%
Protéines	6.3	+ -2g
Fibres alimentaires	2.4	+ -2g
Sel	0.3	+ -0.375g

Critères microbiologiques		
PARAMETRES	STANDARD ET UNITES (m)	TOLERANCES (M)
Germes totaux	100000/g	100000/g
Levures moisissures	1000/g	5000/g
E. Coli	<10/ g	<10/g
Staphylocoques	<100/g	<100/g
Salmonelles	Abs/25 g	Abs/25 g
Listéria	Abs/25 g	Abs/25 g

OGM :

Le produit est garanti sans OGM.

Il ne contient pas d'ingrédients ionisés ni de métaux lourds ou de résidus de pesticides conformément à la législation en vigueur.

Poids net :

24*75g=1800 g e

Caractéristiques organoleptiques

Goût : chocolat, beurre, noisettes

Couleur : brun foncé

Odeur : de chocolat, beurre et noisettes

Aspect : rond

Texture : semblable à celle d'un cake, tendre

Conditions de conservation chez le fournisseur :

Conditions de température : - 18°C

Conditions de conservation chez le client:

Date limite d'utilisation:

- 18 mois à - 18°C,
- 1 mois à -12°C,
- 14 jours dans le réfrigérateur (cible : T= 4°C).



-Fiche Technique-
**'Fondant au chocolat et noisettes
caramélisées'**
(24x75g)

PF0010

Date : 23/03/2023

IR : 04

Réd/app : LG/ED

Expression : JJ/MM/AAAA

Condition d'utilisation :

Dégeler au réfrigérateur à 4°C, conservation réfrigérée : 14 jours
Se déguste à température ambiante.

Packaging

N° produit	Nom	Packaging	Poids net(g)	Tare (g)	Poids brut(g)	Dimension L x l x h (mm)
PF0010	Fondants chocolat et noisettes 24x75g	Carton vrac	1800	300	2100	396*296*107

Logistique

Unité de vente	Boites/ étage	Etages /palette	Boîtes / palettes	Hauteur palette(mm)	Poids net de la palette (kg)	Format Palette (mm)
Box de 24 fondants	8	15	120	1749	252	1200*800