

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bâton de boulanger

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 406001

Dénomination légale : **Chocolat**

Désignation commerciale : Bâtons de boulanger

Code douanier : 1806.3290

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, pâte de cacao 42,5%, beurre de cacao 2,5%, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanilline.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 16 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max70%) et sans odeur.

Température de stockage : 12-20°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	497 / 2078 Kcal/kJ
- Matières grasses	25,6g
Dont acides gras saturés	15,3g
- Glucides	57,2g
Dont sucres	54,5g
- Protéines	5,0g
- Sel	0,01g
- Fibres	7,9g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bâton de boulanger

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	+	+	+	
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	+
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	<1%
Matière grasse	24,1-27,1%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bâton de boulanger

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Germes totaux	5 000/g
E.coli	Absence/g
Coliformes	<10/g
Enterobacteriaceae	<10/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<50/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 sur 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

Date de création : 23/02/2022

Date de révision : 21/06/2023

Page 4 sur 4

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Bâton de boulanger

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.