



Pain au chocolat

- **Code du produit** : B33751
- **Type du produit** : Cuit-Sec
- **Poids net** : 61 g
- **Présence OGM** : Non
Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Ionisation** : Non
Directive 1169/2011 CE.



Ingredients

Farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 18%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, **GLUTEN** de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), **ŒUFS**.

Allergènes

GLUTEN, **ŒUFS**, **LAIT**, **SOJA**, (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1678kj/401kcal
Matière grasses dont AG saturés	20 g 13 g
Glucides dont sucres	46 g 11 g
Protéines	9.2 g
Sel	0.01 g

Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter, dans un endroit sec et à l'abri de toute humidité.
- Produit commercialisé sec, prêt à être consommé.

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli
Salmonella Spp
Staphylocoques à coagulase positive
Bacillus cereus présomptif 30°C
Moisissures
Listeria monocytogenes

Valeurs cibles

10 UFC/g
dans 25g <
100 UFC /g
non détecté dans 25g
/
< 1 000 ufc/g

Méthodes d'analyse

NF ISO 166492
BKR 23/07-10/11
NF EN ISO 68881
0/10-07/10 AES
21527-1
10/03-09/00 ISO



Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

Conditionnement

Conditionnement	Pièce	Carton	Palette
Quantité par conditionnement de base	1	/	/
Poids brut(Kg)	0.61	/	/
Poids net (Kg)	0.61	/	/
L X I X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

Fabrication

Produit fabriqué par la société L'arbre à pains, située au 10 rue Ambroise Croizat, 95100 Argenteuil.

Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : contactlarbreapains@gmail.com