



BE-BIO-03

**terre** LA VIE, LA TERRE  
**Pain** & LE PAIN

## Fiche technique n° : 39 BROWNIE FONDANT



**Applicable pour** [ ABPA1LR01900 ] BROWNIE FONDANT 100 g / 4pc

**Ingrédients** Pépites de chocolat\* (sucre de canne\* 44%, masse cacao 43%, beurre de cacao 13%,  
lécithine de SOJA), ŒUFS\*, BEURRE\*, sucre de canne\*, farine de FROMENT (GLUTEN)\*,  
poudre de cacao\*, poudre à lever, sel marin,

Produit décongelé, ne pas recongeler

\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Gâteau carré individuel au chocolat noir fondant.

**Caractéristiques** Gâteau gourmand pur chocolat et structure moelleuse parfaite.

**Diététique** Au chocolat fondant pur et cacao pur, riche en magnésium. Sans additifs, sans conservateurs,  
sans colorants, 100% bio, ingrédients 100% purs et nobles.

**Accompagnements** Dessert (légèrement chauffé ou pas, avec une boule de glace vanille), excellent pour  
accompagner café ou thé

**Instructions consommateurs** A conserver dans un emballage clos au frigo (6°C).

<b>Valeurs Nutritionnelles 100 g</b>			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	1888 kJ / 451 Kcal	23 %	dont Sucre :	22 g	24 %
Matières grasses :	35 g	50 %	Fibres :	4.9 g	20 %
dont acides gras Saturés :	26 g	130 %	Protéines :	6.8 g	14 %
Glucide :	30 g	11 %	Sel:	1.3 g	8.3 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 39 BROWNIE FANDANT

**DLUO** J+ 2 **OGM** Non **Irradié** non  
**Traitement** Cuisson  
**Conservation** au frais (max 7°C)

### Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 Max< 100 000 ufc/g
E.coli	<10 Max<100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aureus	<10 ufc/g
B. cereus	<100 ufc/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g <100 si DLC<5jours
Salmonella	Absence /25g
Levure et moisissures	<1000 Max <10 000 ufc/g

### Emballage

Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire en regard des règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011.

### Toxines

L'ensemble de nos produits satisfont aux exigences reprises dans le règlement CE 1881/2006.

### Métaux lourds / Pesticides

L'ensemble de nos produits sont fabriqués au départ de matières premières pour lesquelles nos fournisseurs se sont engagés à satisfaire aux exigences légales nationales et européennes en vigueur, notamment la biogarantie.

### Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96  
 Sales +32(0)2.249.90.90