



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake à partager – 300 gr
PEPITES CHOCOLAT

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

Dénomination commerciale : **cakes à partager PEPITES CHOCOLAT**

DESCRIPTION

Cakes à partager PEPITES CHOCOLAT

UTILISATION

Les cakes PEPITES CHOCOLAT sont prévus pour être consommés en l'état sans avoir besoin d'être réchauffés.

CARACTERISTIQUES ORGANOLETIQUES

- Aspect/forme : forme cakes droit, avec pépites de chocolat à l'intérieur.
- Couleur : dorée sur le dessus, dessous brun
- Texture : Moelleuse et croquante
- Saveur : chocolaté

INGREDIENTS :

farine de BLÉ, sucre, ŒUFS FRAIS, pépites de chocolat 10% (sucre, pâte de cacao (min 40%), dextrose, beurre de cacao et lecithine de SOJA), huile végétale de colza, glucose, sorbitol, glycerine, LAIT ENTIER, dextrose, amidon de maïs non modifié, poudre à lever(diphosphate disodique, carbonate, acide se sodium, carbonate de calcium, farine de BLÉ), gomme de xanthane, lécithine de SOJA, sel. **PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS A COQUES**



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake à partager – 300 gr
PEPITES CHOCOLAT

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

DIMENSION PRODUITS H X I X L	7 x 7 x 16 cm		
GENCOD	3188591000207		
REF INTERNE	ACC350		
POIDS NET	300 GR		
DLUO	26 SEMAINES 90 JOURS GARANTIS	MARQUAGE DLUO	DD.MM.YY
LOT	QUANTIEME + ANNEE DE FABRICATION Soit : 29018 = fabrication du 290 -ème jour de l'année 2018		
Condition de stockage	Entre + 5° et + 30° dans un endroit frais et Sec		
Mode de transport	Camion non réfrigéré		
Conditionnement	Vrac dans barquette cartonnée filmée.		

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES CAKES PÉPITES DE CHOCOLAT

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
	pour 100 g
bilan calorique en Kcal	410 KCal
bilan calorique en Kjoules	1723 KJ
lipides	16 g
dont acide gras saturés	4,4 g
glucides	61 g
dont sucres	33 g
protéines	5,9 g
sodium	0,43 g

LES ECUREUILS DU LANGUEDOC – 10 RUE PAUL HEROULT – 34500 – BEZIERS
SARL AU CAPITAL DE 200 080 €
SIRET : 39819403500034 – 1072 Z



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake à partager – 300 gr
PEPITES CHOCOLAT

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

Allergènes présents (selon les directives 2008/5CE, 2007/68CE, 2000/13CE.)	Produit	Usine	Précisions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	X	X	Noté sur les ingrédients
Œufs et produits à base d'œufs	X	X	Noté sur les ingrédients
Lait et produits à base de lait	X	X	Noté sur les ingrédients
Anhydride sulfureux et sulfite de concentration de + de 10 mg/kg)	X	X	Noté sur les ingrédients (traces)
SOJA	X	X	Noté sur les ingrédients

OGM	Pas de trace d'OGM dans aucune de matière première
-----	--

Caractéristiques microbiologiques	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C	300 000
Coliforme totaux 30° C	1000
Escherichia coli (b-glucuronidase+)	1
Anaérobie sulfito-réducteur 46°C	10
Staphylocoques à coagulase positive	100
Salmonella	Absence
Levures	100
Moisissures	100
Les analyses microbiologiques sont réalisées par un laboratoire externe accrédité COFRAC	



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake à partager – 300 gr
PEPITES CHOCOLAT

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

Colisage : dimension h X L X l : 8 X 32 X 45 cm

UVC/COLIS	14	UVC/BOX	120 ou 60 UVC
COLIS/PALETTE	50	BOX/PALETTE	12
COLIS/COUCHES	5	BOX/COUCHES	4
COUCHES/PALETTE	10	COUCHES/PALETTE	3
GTIN COLIS	131188591000006	GTIN PALETTE	A définir