

Fiche technique BISCUIT

R10017

Petit beurre avec tablette de chocolat au lait



Caractéristiques organoleptiques :

Goût :	Typé beurre et chocolat au lait
Odeur :	Typé chocolat au lait
Texture :	Croustillante, chocolat fondant
Défauts proscris :	Goût et/ou odeur de brûlé - Biscuit mou

Caractéristiques physico-chimiques :

Masse d'un biscuit :	12,5 g	+/- 0,4
Longueur :	6,1 cm	+/- 0,1
Largeur :	4,45 cm	+/- 0,05
Diamètre :	x	x
Épaisseur :	0,65 cm (sans choc)	+/- 0,03
Couleur dessus :	x	(mesures au colorimètre Minolta CR-300)
Couleur dessous :	65-71	
Humidité :	<5,5 %	

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Ces valeurs sont calculées à partir de données bibliographiques.

Energie	2 119 kJ / 506 kcal	
Matières grasses	25,6 g	+/- 20%
dont acides gras saturés	16,1 g	+/- 20%
Glucides	60,5 g	+/- 8g
dont sucres	34,8 g	+/- 20%
Protéines	7,3 g	+/- 2g
Fibres	2,3 g	+/- 2g
Sel	0,57 g	+/- 0.375g

Caractéristiques microbiologiques :

Micro-organismes aérobies 30° /g :	< 1000
E.Coli /g :	< 10
Staphylococcus coagulase + /g :	< 10
Salmonella dans 25g :	absence
Anaérobies sulfito-réducteurs /g :	< 10
Levures - Moisissures /g :	< 1000

Ingrédients :

Les informations en MAJUSCULES concernent les allergènes.

Chocolat au lait* 48% (sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de LAIT entier*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de SOJA), farine de BLE*, BEURRE* 9%, sucre de canne*, sirop de BLE*, amidon de BLE*, poudres à lever : carbonate acide d'ammonium - carbonate acide de sodium, sel, poudre de LAIT écrémé*, acidifiant : acide citrique.

Traces éventuelles d'OEUFE, ARACHIDE et FRUITS A COQUE.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique