



LA BOULANGERE
ZA LA BUZENIERE –BP 327 –85503 LES HERBIERS Cedex
Tél : +33 (0)2 51 64 99 00

Fecha: 11/03/2019
Página 1/1
Códigos: BCN14 – V1621
ESP 1621

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO:

Napolitana de chocolate BIEN x6 – BIO

PESO:

270g

INGREDIENTES:

Harina de **trigo*** 42%, **mantequilla***18,5%, chocolate*14% (pasta de cacao*, azúcar*, manteca de cacao*, emulgente: lecitina*), agua, azúcar moreno*, **huevos*** 4,1%, **leche** desnatada en polvo*, levadura, sal, masa madre* (agua, levaduras, harinas de **centeno*** y de **trigo** malteado*), **gluten** de **trigo***, aroma natural* (contiene alcohol).

Posibles trazas de **frutos de cáscara** y de **soja**.

*Ingredientes procedentes de la agricultura ecológica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Pequeño pan hojaldrado con 2 barras de chocolate, envasado individualmente.
Olor:	Agradable, sin defecto.
Textura:	Tierna y esponjosa.
Sabor:	Ligeramente azucarado, típico del chocolate, sin defecto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

Parámetros	Objetivo	Método de referencia (oficial o normalizado)	Valor medio	Por 100g	Por ración (aprox. 45g)
Flora total aerobia mesófila 30°C	<10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valor energético	1720 kJ 411 kcal	773 kJ 185 kcal
Escherichia coli	<10 UFC/g	NF ISO 16649-2	Grasas de las cuales saturadas	21 g 13 g	9.5 g 5.9 g
Salmonella	Ausencia / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Hidratos de carbono	47 g	21 g
Listeria	Ausencia / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	de los cuales azúcares Fibra alimentaria	14 g 2.9 g	6.3 g 1.3 g
Levaduras	<500 UFC/g	NF V08-036	Proteínas	7.1 g	3.2 g
Mohos	<500 UFC/g	NF V08-036	Sal	0.87 g	0.39 g

MÉTODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar en su envase cerrado, en un lugar seco y a temperatura ambiente.

CADUCIDAD:

28 días (Fecha de fabricación)

LUGAR DE FÁBRICA Y CERTIFICACIONES DE FÁBRICA:

VIENNOISERIE LIGERIENNE (EMB 85151B) 647 Rue Antoine Carême BP 60 85 290 MORTAGNE SUR SÈVRE	 
Certificaciones: IFS versión 6 – BRC versión 7	Certificado por Ecocert SAS FR-BIO-01

Garantías OGM / IONIZACIÓN / CONTAMINANTES:

Certificamos que este producto no es procedente de ingredientes, aditivos o aromas genéticamente modificados.
Certificamos que este producto no es tratado por ionización y que no contiene ningún ingrediente, aditivo o aroma ionizado.
Certificamos que este producto respeta las normativas europeas de niveles de contaminantes.

FICHA TÉCNICA REDACTADA POR:

Nombre: Angélique FERNANDES

Función: Asistente Calidad Grupo LA BOULANGÈRE&Co