

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 1

Information produit

Double Choc Cake

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Numéro d'article-Numéro du produit

3277804-02778

INFORMATION GENERALEDescription

Préparation pour moelleux au chocolat

Date de dernière mise à jour 18/02/2014

Codes nomenclature combinée

1901 2000

Date de dernière mise à jour 18/01/2010

numéro-EAN

8712937018028

Date de dernière mise à jour 09/03/2010

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine 1)	Composition typique
sucre,		35 %
farine de BLÉ,		25 %
huile végétale,	colza, palme	20 %
masse de cacao,		6 %
sirop de glucose,	blé, maïs	5 %
poudre de cacao maigre,		4 %
amidon,	pomme de terre	2 %
poudre à lever E450, E500,		1 %
E336,		
lactose [LAIT],		< 1 %
sel,		< 1 %
beurre de cacao,		< 1 %
protéine de LAIT,		< 1 %
dextrose,	maïs	< 1 %
arôme,	arôme naturel avec un gout de crème vanille, arôme naturel de vanille	< 1 %

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 2

3277804

épaississant E415, < 1 %
 émulsifiant E322 [SOJA]. soja < 1 %
 Pourcentages seulement pour l'étiquetage.

1) Conformément au Règlement (EU) 1169/2011 (l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires), sur l'étiquette la source végétale des huiles et graisses végétales doit être mentionnée dans la liste des ingrédients. Ceci ne s'applique pas aux sources végétales des autres ingrédients.

 Ingrédients [allergène]

L'origine géographique

-----	-----
sucre,	mondial, Pays Bas
farine de BLÉ,	la France, l'Allemagne, le Danemark, la Suède, Royaume-Uni
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, la Grèce, République tchèque, la Hongrie, la Slovaque, la Slovénie, la Pologne, la Lithuanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède, l'Ukraine, Bulgare, Canada, l'Indonésie, la Malaisie, la Serbie, la Russie, l'Uruguay, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni
masse de cacao,	Côte-d'Ivoire, Ghana, le Cameroun, le Togo, le Nigéria, Sierra Leone, Guinée équatoriale, Gabon, Sao Tomé- et-Principe, Congo
sirop de glucose,	l'Autriche, la Hongrie, la Slovaque, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, Bulgare, Croatie
poudre de cacao maigre,	l'Indonésie, Côte-d'Ivoire, Ghana, le Cameroun, le Viêt-nam, le Nigéria, République dominicaine
amidon,	Pays Bas, l'Allemagne
poudre à lever E450, E500, E336,	mondial
lactose [LAIT],	UE, la Norvège, l'Islande, Liechtenstein

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 3

3277804

sel,
beurre de cacao,

protéine de LAIT,

dextrose,
arôme,
épaississant E415,
émulsifiant E322 [SOJA].

Date de dernière mise à jour 22/04/2022

Pays Bas
Côte-d'Ivoire, Ghana, le Cameroun, le
Togo, le Nigéria, Sierra Leone,
Guinée équatoriale, Gabon, Sao Tomé-
et-Principe, Congo
Pays Bas, Belgique, la France,
l'Allemagne, l'Irlande, Etats-Unis,
l'Australie, la Nouvelle Zélande
UE
mondial, Madagascar
mondial
l'Allemagne, l'Italie, le Brésil,
l'Inde, la Serbie

Information complémentaire sur les risques d'allergènes par contamination croisée, par rapport aux allergènes spécifiques dans l'annexe de le règlement 1169/2011/UE.

Ce produit est fabriqué sur une ligne de fabrication, sur laquelle les produits contenant les allergènes mentionnés ci-dessous sont également fabriqués:

Oeuf

Date de dernière mise à jour 02/11/2017

Nous avons soigneusement évalué toutes les matières premières utilisées dans ce produit à leur origine potentiellement modifiée génétiquement. Le produit ne contient aucun ingrédient exigeant un étiquetage supplémentaire tel que défini dans les règlements 1829/2003/UE et 1830/2003/UE.

Mode d'emploi

Double Choc 1000 g, eau 200 g, oeufs 200 g.

Réunir tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélanger à la feuille en lère vitesse pendant 5 minutes. Peser 350 grs de mélange par moule.

Cuire en four à sole à 180°C pendant 40 minutes ou en four rotatif à 160°C pendant 30-35 minutes.

Date de dernière mise à jour 02/08/2017

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 4

3277804

CARACTERISTIQUES DES PRODUITSCaractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: pièces, poudre

Couleur : marron

Odeur/goût : chocolat

*Date de dernière mise à jour 08/09/2021*Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	2000 kJ/100g
	479 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	22,9 g/100g
dont saturés	9,7 g/100g
dont mono-insaturés	9,8 g/100g
dont polyinsaturés	3,4 g/100g
dont acides gras trans	0,2 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	22,9 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	62,6 g/100g
dont issue de sucres	40,2 g/100g
dont amidon	21,9 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	2,9 g/100g
Protéines	4,6 g/100g
dont d'origine végétale	4,3 g/100g
dont animale	0,3 g/100g
Minéraux	4,3 g/100g
dont sodium	451,6 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	1,1 g/100g
Humidité	2,7 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Date de dernière mise à jour 10/05/2022

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 5

3277804

Matière sèche

97%

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Valeur micro-biologiques

	valeur de référence (cfu/g)	valeur limite (cfu/g)
germes totaux	< 100000	1000000
levures	< 100	1000
moisissures	< 1000	10000
Bacillus cereus	< 100	1000
Staphylococcus aureus	< 10	100
Salmonella		absent dans 25 g
Escherichia coli	< 10	100

*Date de dernière mise à jour 23/10/2020***DUREE DE CONSERVATION, EMBALLAGES ET CONDITIONS DE STOCKAGE**Durée de conservation

12 mois

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Conditions de stockage

conserver au frais (en dessous de 25°C) et au sec

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Emballage

sac 10,0 kilogramme

*Date de dernière mise à jour 07/01/2004*Spécification d'emballage

sac

dimension: longueur: 65,0 cm

largeur: 45,0 cm

hauteur: 12,0 cm

poids: 130 gramme

matière: matière plastique + papier/carton

Date de dernière mise à jour 26/11/2021

Sincères salutations,

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 6

3277804

Renata Bij de Vaate

R&D - product information and legislation

Nous garantissons la fiabilité des informations sus-mentionnées. Néanmoins, des modifications peuvent de tout temps être apportées, sans avis préalable de notre part.

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 10/05/2022

Page: 7

LISTE ALLERGIES

Nom d'article : Double Choc Cake

Numéro d'article : 3277804

Date : 08/06/2022

	recette	contamination croisée
1. Gluten	présent	
1.1 Froment	présent	
1.2 Seigle	absent	absent
1.3 Orge	absent	absent
1.4 Avoine	absent	absent
1.5 Épeautre	absent	absent
1.6 Kamut	absent	absent
2. Crustacés	absent	absent
3. Oeuf	absent	présent
4. Poisson	absent	absent
5. Arachides	absent	absent
6. Soja	présent	
7. Lait	présent	
8. Noix	absent	absent
8.1 Amandes	absent	absent
8.2 Noisettes	absent	absent
8.3 Noix	absent	absent
8.4 Noix de cajou	absent	absent
8.5 Noix de pécan	absent	absent
8.6 Noix du Brésil	absent	absent
8.7 Noix de pistache	absent	absent
8.8 Noix de macadamia	absent	absent
9. Céleri	absent	absent
10. Moutarde	absent	absent
11. Sésame	absent	absent
12. Sulfite (E220-E228)	absent	absent
13. Lupin	absent	absent
14. Mollusques	absent	absent

Date de dernière mise à jour 29/11/2019