

# INDUSTRIALISATION - CAHIER DES CHARGES

## Volume :

- 1<sup>ère</sup> année (12 mois) 4,5 tonnes sur 3 déclinaisons de goût cookie (voir **répartition** ci-dessous)
- 1<sup>ère</sup> année (12 mois) 4 tonnes sur 3 déclinaisons de goût moelleux (voir **répartition** ci-dessous)

## Cookies

### Base :

- Matrice cookie
- Produit conventionnel (non BIO)
- 3 variations de goût au choix (noisette/choco, caramel, cranberry, érable)
- **Répartition** 40% noisette/choco ; 30% cranberry ; 30% caramel OU érable

### Unité :

- Pas d'étalement de la pâte à la cuisson : les pâtons doivent être écrasés physiquement
- 18/19g pâte crue pour arriver à 15g pâte cuite
- 50-55mm taille de l'unité

### Emballage :

- Primaire : regroupement de 2 unités en flowpack
- Secondaire : 8 unités de 15g (120g) regroupées dans un étui carton

### Ingrédients :

- Haricot blanc : matière spécifique que l'on fournit en seau de 10kg congelé. **Besoin d'une chambre froide positive ou négative pour une bonne gestion).**
- + ingrédients conventionnels

## Moelleux

### Base :

- Matrice moelleux à pâte jaune
- Produit conventionnel (non BIO)
- 3 variations de goût (choco/noisette, nature pépite de chocolat, citron, myrtille/fruit rouge)
- **Répartition** : 40% choco/noisette ; 40% pépite de chocolat ; 20% citron OU Myrtille

### Unité :

- 34g pâte crue pour arriver à 30g pâte cuite
- Caissette papier
- Aucune contrainte de forme (ronde, carré, rectangulaire)

### Emballage :

- Primaire : 1 unité emballée en flowpack
- Secondaire : 4 unités de 30g (120g) regroupées dans un étui carton

### Ingrédients :

- Haricot blanc : matière spécifique que l'on fournit en seau de 10kg congelé. **Besoin d'une chambre froide positive ou négative pour une bonne gestion).**
- + ingrédients conventionnels