

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**

**Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique**

**Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou**

**Faculté des sciences biologiques et des sciences agronomiques**

**Département des sciences alimentaires**



## **Mémoire de fin de cycle**

**En vue de l'obtention du diplôme de Master en sciences alimentaires**

**Spécialité : Agro-alimentaire et contrôle de qualité**

**Thème**

# **Qualité nutritionnelle et degré de transformation des aliments industriels: Cas des biscuits**

**Présenté par : BOUAZZOUNI Khadidja**

**KHELIL Amina**

**Devant le jury**

**Président : M. BENGANA. M.**

Maître de conférences B (UMMTO)

**Promotrice : M<sup>me</sup> BENTAYEB. S.**

Maître de conférences B (UMMTO)

**Examinatrice : M<sup>me</sup> CHENAH. M.**

Maître de conférences B (UMMTO)

**Année universitaire 2023/2024**

## **REMERCIEMENTS**

Nous exprimons notre profonde gratitude envers Dieu tout-puissant pour nous avoir accordé la santé, le courage et la volonté d'effectuer ce modeste travail.

Nous tenons également à exprimer notre immense gratitude à notre promotrice, **M<sup>me</sup> BENTAYEB .S.** maitre de conférences B à l'UMMTO, pour avoir supervisé ce travail. Nous lui sommes reconnaissantes pour son précieux soutien, son objectivité et ses conseils précieux qui ont grandement contribué à l'amélioration de ce travail. Nous sommes également reconnaissantes de sa disponibilité, de sa sympathie, de sa confiance et de la liberté d'action dont nous avons pu bénéficier tout au long de ce mémoire. Nous tenons à lui assurer notre sincère estime et reconnaissance.

Nous remercions également **M. BENGANA M.** d'avoir accepté de présider le jury et **M<sup>me</sup> CHENAH M.** d'avoir accepté d'examiner notre travail.

Aux responsables de deux supermarchés « Hyperba » et « Dylia » de nous avoir accueillis parmi eux.

Enfin, nous adressons nos plus sincères remerciements à tous nos proches et amis, qui nous ont toujours encouragés au cours de la réalisation de ce mémoire.

**MERCI**

## *Dédicaces*

*Tout au début, je tiens à remercier le bon Dieu de m'avoir  
donné du courage et de la Patience afin de réaliser ce  
travail*

*Je souhaite dédier ce travail à ceux qui me sont chères*

*En commençant par mes parents*

*À mes frères et sœurs*

*Et un merci spécial du fond du cœur à mon mari et mes  
enfants*

*A mes beaux parents et grands pères*

*A ma chère collègue et amie Damia*

*À mon binôme Amina*

*Khadidja*

# Dédicace

Tout d'abord, je tiens à remercier **DIEU**

De m'avoir donné la force et le courage de mener

À bien ce modeste travail.

Je tiens à dédier cet humble travail à

A ma tendre mère **LEILA** et mon père **RACHID**

A mon binôme: Khadidja

A mes frères : Lamine et Mohammed

A mes sœurs: Kamelia et Lilia

A mes amis, mes enseignants et pour ceux qui m'ont donné de  
l'aide un jour, que dieu vous bénisse pour tous.

Amina

## **Liste des abréviations**

**AFSSA** : Agence française de sécurité sanitaire des aliments

**AGPI** : acide gras polyinsaturé

**ANOVA** : Analyse des variances

**Anses** : Agence national de sécurité sanitaire de l'alimentation

**AUT** : Aliments ultra-transformés

**FAO** : Food and agriculture

**FSA** : food standard agency

**IGS** : Indice du gras solide

**IMC** : Indice de masse corporelle

**INCA** : Étude Individuelle Nationale des Consommations

**INSP** : Institut national de santé publique

**Kcal** : kilocalorie

**MG** : Matière Grasse

**MNT** : maladies non transmissibles

**MUT** : Marqueur d'ultratransformation

**NIDDK** : National institut of diabetes and digestive and kidney diseases

**NOVA** : Le système de classification des aliments

**OMS** : organisation mondiale de la santé

**PAHO**: La pan american health organisation

**RM** : Réaction de maillard

**SFA** : Saturated fatty acid

**SS** : monostéarate de sorbitane

**UPF**: Ultra processed food

## Sommaire

### Liste des abréviations

### Liste des tableaux

### Liste des figures

## Introduction ----- 1

### Chapitre 1. Généralités

1.1	Historique d'apparition du biscuit -----	3
1.2	Définition d'un biscuit-----	3
1.3	Classification des biscuits-----	4
1.3.1	Classification en fonction de la consistance de la pâte de biscuit -----	4
1.3.2	Classification en fonction de la composition nutritionnelle des biscuits -----	4
1.3.3	Classification en fonction des recettes et procédés de fabrication-----	5
1.4	Composition des biscuits-----	8
1.4.1	Rôle des principaux ingrédients de biscuit-----	8
1.4.2	Rôle des ingrédients facultatifs de biscuit-----	11

### Chapitre 2. Technologie de fabrication des biscuits

2.1	Processus de fabrication des biscuits -----	16
2.1.1	Pesée-----	16
2.1.2	Pétrissage -----	16
2.1.3	Fermentation-----	17
2.1.4	Laminage-----	17
2.1.5	Découpage de la pâte-----	18
2.1.6	Inclusion -----	19
2.1.7	Fourrage-----	19
2.1.8	Décoration avant cuisson -----	20
2.1.9	Cuisson-----	20
2.1.10	Vitrage-----	21
2.1.11	Pulvérisation d'huile -----	21
2.1.12	Refroidissement-----	21
2.1.13	Décoration/Enrobage-----	22
2.1.14	Conditionnement et conservation-----	22

### Chapitre 3. Classification des aliments ultra-transformés

3.1	Classification des aliments selon le degré de transformation -----	24
3.1.1	Groupe NOVA 1 : Les aliments peu ou pas transformés -----	25
3.1.2	Groupe NOVA 2 : Les ingrédients culinaires -----	27
3.1.3	Groupe NOVA 3 : Les aliments transformés -----	28
3.1.4	Groupe NOVA 4 : Les aliments ultra-transformés-----	29
3.2	La matrice des aliments -----	31

3.2.1	Définition de la matrice	31
3.2.2	Définition de l'effet matrice des aliments	32

#### **Chapitre 4. Matériel et méthodes**

4.1	Cadre de l'étude	34
4.2	Collecte des produits	34
4.3	Traitement de données	34
4.3.1	Classification en fonction de la dénomination commerciale	34
4.3.2	Classification NOVA	35
4.3.3	La valeur nutritionnelle moyenne	35
4.3.4	Les seuils nutritionnelles (FSA)	35
4.4	Analyse statistique	36

#### **Chapitre 5. Résultats et discussion**

5.1	Répartition des produits en catégories selon la dénomination commerciale	37
5.2	Répartition des produits selon le degré de transformation	37
5.3	La valeur nutritionnelle des biscuits	39
5.3.1	La valeur énergétique	39
5.3.2	La teneur en protéines	39
5.3.3	La teneur en matière grasse	40
5.3.4	Teneur en acides gras saturés	43
5.3.5	La teneur en sucres totaux	45
5.3.6	La teneur en sel	48
5.3.7	La teneur en glucides	50

<b>Conclusion</b>		<b>52</b>
-------------------	--	-----------

#### **Références bibliographiques**

#### **Annexes**

## Liste des tableaux

<b>Tableau I.</b> Composition des principaux types des biscuits _____	4
<b>Tableau II.</b> Composition nutritionnelle des biscuits (pour 100 g) _____	5
<b>Tableau III.</b> Recettes de fabrication _____	6
<b>Tableau IV.</b> Liste des additifs autorisés dans la fabrication des biscuits _____	13
<b>Tableau V.</b> Les aliments peu ou pas transformés _____	26
<b>Tableau Liste VI.</b> Les ingrédients culinaires _____	28
<b>Tableau VII.</b> Aliments transformés _____	29
<b>Tableau VIII.</b> Aliments ultra-transformés _____	31
<b>Tableau IX.</b> Critères pour 100 g de denrées alimentaires (qu'elles soient ou non vendues au volume) _____	36

## Liste des figures

<b>Figure 1.</b> Différents types de biscuits en fonction de la teneur en farine, en matières grasses et en sucres _____	8
<b>Figure 2.</b> Organigramme des étapes de fabrication des biscuits _____	16
<b>Figure 3.</b> Le pétrissage vertical (à gauche) et le pétrissage horizontal(à droite) _____	17
<b>Figure 4.</b> Laminoir _____	18
<b>Figure 5.</b> Convoyage découpage des biscuits _____	19
<b>Figure 6.</b> Produits avec inclusion _____	19
<b>Figure 7.</b> Fourrage en continu de la pâte _____	20
<b>Figure 8.</b> Le four à rayonnement infra-rouge _____	20
<b>Figure 9.</b> Le vitrage _____	21
<b>Figure 10.</b> Disques rotatifs sur la machine de pulvérisation d'huile _____	21
<b>Figure 11.</b> Refroidissement à Température ambiante _____	22
<b>Figure 12.</b> Le processus d'enrobage _____	22
<b>Figure 13.</b> Conditionnement _____	23
<b>Figure 14.</b> Les quatre transitions nutritionnelles _____	24
<b>Figure 15.</b> Les 4 groupes de classification NOVA avec le but technologique de chaque groupe _____	25
<b>Figure 16.</b> Schéma conceptuel de l'aliment ultra-transformé _____	30
<b>Figure 17.</b> Caractérisation du potentiel santé d'un aliment : l'importance de l'effet matrice <sup>32</sup>	
<b>Figure 18.</b> Répartition des biscuits en catégories selon la dénomination commerciale _____	37
<b>Figure 19.</b> Répartition des produits en groupes selon la classification NOVA _____	38
<b>Figure 20.</b> La valeur énergétique (Kcal/100g) des différentes catégories de produit _____	39
<b>Figure 21.</b> La teneur en protéines (g/100g) des différentes catégories de produits _____	40
<b>Figure 22.</b> La teneur en matière grasse (g/100g) des différentes catégories de produit _____	41
<b>Figure 23.</b> Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels de matière grasse _____	41
<b>Figure 24.</b> Répartition des catégories en fonction des seuils en matière grasse (%) _____	42
<b>Figure 25.</b> Teneur en acides gras saturés (g/100g) des différentes catégories de biscuit _____	43
<b>Figure 26.</b> Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels d'AGS _____	44
<b>Figure 27.</b> Répartition des catégories en fonction des seuils en AGS (%) _____	44
<b>Figure 28.</b> La teneur en sucres totaux (g/100g) des différentes catégories de produit _____	45

<b>Figure 29.</b> Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels des sucres totaux _____	46
<b>Figure 30.</b> Répartition des catégories en fonction des seuils en sucres totaux (%) _____	47
<b>Figure 31.</b> La teneur en sel (g/100g) des différentes catégories de produit _____	48
<b>Figure 32.</b> Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels en sel _____	48
<b>Figure 33.</b> Répartition des catégories en fonction des seuils en sel (%) _____	49
<b>Figure 34.</b> La teneur en glucides (g/100g) des différentes catégories de produit _____	50



# **Introduction**

---

## Introduction

Le biscuit est un produit alimentaire populaire ayant pour principaux ingrédients de la farine de blé, du sucre et de la matière grasse (Mamat et Hill, 2018). Il peut contribuer à la consommation d'un goûter ou d'un petit-déjeuner équilibré lorsqu'il est accompagné d'un fruit et d'un produit laitier (Denis, 2011).

Le marché mondial des biscuits est en plein essor, la tendance récente de la nourriture à emporter a stimulé le marché des biscuits, car elle est l'une des considérations essentielles des clients lors de l'achat de produits alimentaires (Anonyme 1, 2024). Les lancements fréquents de nouvelles formulations, telles que des biscuits faibles en gras, sans gluten, faibles en glucides, biologiques et riches en fibres, attirent les consommateurs et alimentent la croissance du marché. En 2024, la taille du marché des biscuits est estimée à 122,87 milliards de dollars. D'ici 2029, elle devrait atteindre 156,59 milliards de dollars (Anonyme 1, 2024).

L'industrie des biscuits en Algérie a connu une évolution significative, passant d'une production limitée à une industrie plus dynamique et concurrentielle (Anonyme 1, 2024). Les snacks sucrés dont les biscuits sucrés ont pesé 81,2 milliards DZD en 2023 (Anonyme 2, 2024).

Les biscuits industriels contiennent généralement des additifs destinés à rendre le produit final plus savoureux ou plus attrayant, comme des arômes, des exhausteurs de goût, des colorants et des émulsifiants. Les additifs ont toujours existé mais leur présence dans les produits alimentaires s'est amplifiée jusqu'à devenir une caractéristique essentielle des aliments ultra transformés (AUT) (Vandevijvere, 2020a).

L'existence d'un lien entre, d'une part, notre santé et la qualité nutritionnelle de notre alimentation et d'autre part, la transformation des aliments, et plus spécifiquement son type, son intensité et son but, est de plus en plus souvent évoquée (Vandevijvere, 2020b).

Une consommation excessive de sucre chez les enfants est associée à divers problèmes de santé tels que le diabète de type 2, et peut affecter le comportement et la concentration. Un apport élevé en sucres est préoccupant parce qu'il est lié à une alimentation de mauvaise qualité et qu'il prédispose à l'obésité et aux maladies non transmissibles (OMS, 2015).

C'est dans ce contexte que s'est fixée la problématique de notre étude autour de la qualité alimentaire des biscuits disponibles sur le marché algérien. Trois critères d'évaluation de cette qualité ont été sélectionnés: le degré de transformation (classification NOVA), la valeur nutritionnelle, et la détermination des seuils nutritionnels moyens tels qu'établis par la Food Standard Agency (FSA).

---

Ce travail, est structuré en deux grandes parties: la première partie consiste en une synthèse bibliographique portant sur les biscuits et leurs catégories, ainsi que leur processus de fabrication. La deuxième partie est dédiée à l'analyse des données concernant les différents produits présents sur le marché algérien.



**Partie bibliographique**

# **Chapitre 1. Généralités**

---

## Chapitre 1. Généralités

### 1.1 Historique d'apparition du biscuit

Les origines des biscuits remontent à plusieurs milliers d'années (Zhou, 2014). Différentes formes d'aliments étant fabriquées par les Romains, les Perses et les Égyptiens aux premiers temps. Ils étaient consommés par les marins, les armées et les pauvres comme moyen de subsistance bon marché (Davidson, 2019).

La naissance de l'industrie biscuitière moderne avec l'apparition des premières grandes marques comme LU en France a eu lieu dans les années 1850-1900. Leur fabrication industrielle a pris naissance en Angleterre au début du XX<sup>e</sup> siècle (Feillet, 2000).

### 1.2 Définition d'un biscuit

Les biscuits sont des produits de boulangerie consommés dans le monde entier. Leur longue durée de conservation, la diversité de goûts et de texture ainsi que leur praticité font qu'ils sont partiellement appréciés par les consommateurs. Le nom «biscuit» dérive du latin «bis coctus » qui signifie « deux fois cuit » (Davidson, 2019). Cette double cuisson n'est plus pratiquée actuellement en biscuiterie et il est plus juste d'entendre le terme biscuit par « bien cuit » (Pedersen, 2004).

A ce biscuit, peut être attribuée la définition suivante : "C'est un aliment à base de farines alimentaires, de matières sucrantes, de matière grasse et de tout autre produit alimentaire, arômes et condiments autorisés, susceptibles de conserver les qualités organoleptiques et commerciales pendant une durée supérieure à un mois, et pouvant dépasser une année (biscuiterie sèche)" (Mohtadji-Lamballais, 1989).

Les biscuits sont présentés sous plusieurs formes, avec des goûts sucrés, salés enrichis en calcium, en fer et en vitamines. Ces produits sont formulés pour différents publics cibles, du nourrisson aux personnes âgées, en passant par les personnes aux besoins particuliers comme pour les biscuits sans gluten (Darimont, 2022).

Aujourd'hui, les biscuits font partie des collations, des cadeaux de luxe, des produits diététiques, des aliments pour nourrissons, et s'accompagnent également de l'ajout de nombreux ingrédients coûteux, tels que le chocolat et la crème. En général, les biscuits sont reconnus comme des produits à base de céréales cuits à une teneur en humidité inférieure à 5% (Zhou, 2014).

---

### 1.3 Classification des biscuits

Il n'existe pas de classification officielle des biscuits en raison des différents procédés de production et de la multiplicité des composants qui peuvent entrer dans les diverses fabrications (Gallagher, 2008; Manley, 2011).

#### 1.3.1 Classification en fonction de la consistance de la pâte de biscuit

Une classification peut être envisagée en se basant sur la consistance de la pâte avant cuisson (tableau I) :

- Produits à pâtes dures et semi-dures : biscuits sucrés (petit-beurre, sablés, biscuits secs), biscuits salés (crackers).
- Produits à pâtes molles : génoises.
- Produits à pâtes liquides : gaufrettes (Feillet, 2000).

**Tableau I.** Composition des principaux types des biscuits (Feillet, 2000).

Type de biscuit	Composition
<b>Biscuits secs sucrés</b>	Farine, matière grasses, sucre, eau
<b>Crackers</b>	Farine (pâte fermentée), sucre, eau, sel
<b>Génoise</b>	Farine, sucre, œufs
<b>Gaufrette</b>	Farine, sucre, œufs, eau

#### 1.3.2 Classification en fonction de la composition nutritionnelle des biscuits

D'un point de vue nutritionnel, les biscuits se classent en trois catégories (tableau II):

- Les biscuits riches en glucides complexes comme les biscuits secs.
- Les biscuits riches en glucides simples, tels que les génoises confiturées et biscuits aux œufs.
- Les biscuits riches en lipides comme les cookies, les biscuits chocolatés et les sablés (Feillet, 2000).

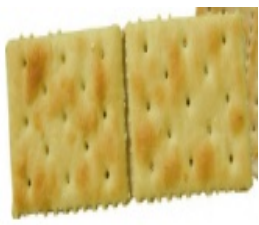

**Tableau II.** Composition nutritionnelle des biscuits (pour 100 g) (Feillet, 2000).

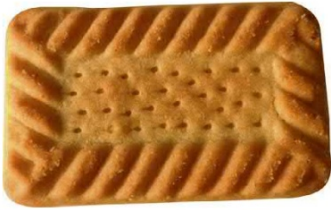

Type de biscuits	Amidon (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Lipides (g)	Kcal
<b>Biscuit type petit-beurre</b>	56	21	9	11	440
<b>Biscuit sablé</b>	45	23	7	22	500
<b>Goûter sec</b>	52	27	8	5	390
<b>Biscuit aux œufs</b>	26	58	8	4	405
<b>Génoise confiturée</b>	21	57	5	3	360
<b>Biscuit confituré</b>	30	45	5	5	365
<b>Goûter fourré chocolat</b>	29	33	7	18	480
<b>Biscuit chocolaté</b>	29	35	7	26	520
<b>Cookies</b>	31	29	6	27	505

### 1.3.3 Classification en fonction des recettes et procédés de fabrication

Les biscuits se répartissent globalement en quatre catégories, distinguées par leurs recettes et leurs procédés : les crackers, les biscuits durs sucrés et mi-sucrés, les biscuits à pâte brisée et les biscuits fourrés. Chaque catégorie et chaque type de produit nécessitent un processus de mélange, de formage et de cuisson particulier. Un exemple est donné de la formulation d'un produit dans chaque catégorie principale de biscuits (tableau III) (Davidson, 2019).

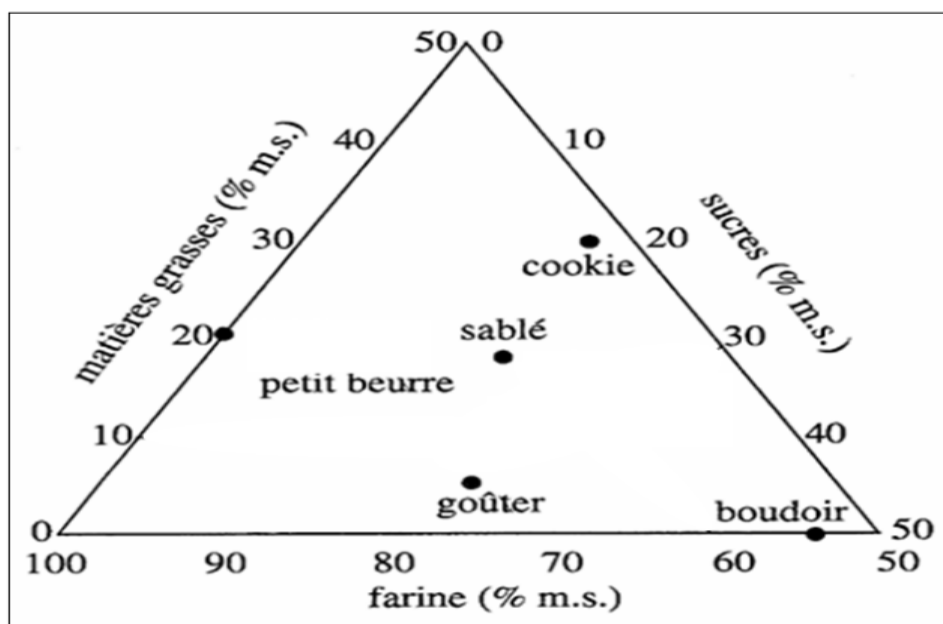
**Tableau III.** Recettes de fabrication (Davidson, 2020).

Catégorie de biscuit	Sous catégorie	Recette de fabrication
<b>Crackers</b>	 <p>Soda</p>	<p>Levain Pâte</p> <p>Farine (forte): 66,7 g Farine (faible): 33,3 g</p> <p>Matière grasse : 5 g Matière grasse : 5 g</p> <p>Levure : 0,17 g Levure : 0,6 g</p> <p>Lécithine : 0,53 g Sel : 1,5 g</p> <p>Eau : 28 g</p> <p>Extrait de malt (80%): 0,95 g</p>
<b>Biscuits durs sucrés et mi-sucrés</b>	 <p>Petit beurre</p>	<p>Farine : 100 g</p> <p>Sucre : 17,86 g</p> <p>Sirop de maïs : 5,355 g</p> <p>Lait concentré entier : 5 g</p> <p>Jaune d'œuf : 1,788 g</p> <p>Sel : 0,882 g</p> <p>Saveur de beurre : 0,087 g</p> <p>Bicarbonate de sodium : 0,528 g</p> <p>Bicarbonate d'ammonium : 0,528 g</p> <p>Eau : 162,399 g</p>

<p><b>Biscuits à pâte brisée</b></p>	 <p>Gâteau sablé</p>	<p>Farine : 100 g</p> <p>Amidon de maïs : 3,571 g</p> <p>Sucre glace : 23,214 g</p> <p>Sirop inversé : 7,142 g</p> <p>Huile de palme : 35,714 g</p> <p>Bicarbonate d'ammonium : 0,179 g</p> <p>Bicarbonate de sodium : 0,625 g</p> <p>Sel : 0,982 g</p> <p>Vanille : 0,045 g</p> <p>Saveur de beurre : 0,156 g</p> <p>Eau : 9,375 g</p>
<p><b>Cookies</b></p>	 <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Farine : 100 g</p> <p>Sucre : 50,05 g</p> <p>Poudre d'œuf entier : 1,24 g</p> <p>Vanilline : 0,1 g</p> <p>Sirop inversé : 1,24 g</p> <p>Sel : 0,96 g</p> <p>Bicarbonate d'ammonium : 0,29 g</p> <p>Bicarbonate de sodium : 0,67 g</p> <p>Pépites de chocolat : 30 g</p> <p>Eau : 19,14 g</p>

## 1.4 Composition des biscuits

Les principaux ingrédients de la pâte à biscuits sont la farine de blé tendre, le sucre, la matière grasse et l'eau. D'autres ingrédients sont souvent présents : œufs, lait, chocolat, émulsifiants, agents levants, fruits. En changeant les proportions de la farine, de sucre et de la matière grasse, on peut obtenir une variété de forme et de texture (figure 1) (Feillet, 2000; Mamat et Hill, 2018).



**Figure 1.** Différents types de biscuits en fonction de la teneur en farine, en matières grasses et en sucres (Fustier, 2006).

### 1.4.1 Rôle des principaux ingrédients de biscuit

#### 1.4.1.1 Rôle de la farine de blé

La farine de blé tendre est l'ingrédient principal de la majorité des biscuits. Les caractéristiques physiques et chimiques des farines affectent leurs fonctionnalités (Mamat et Hill, 2018). Elle représente 20 à 40% des biscuits confiturés ou chocolatés, 60 à 70% des biscuits secs et 90% des crackers (Feillet, 2000).

Pour la fabrication des biscuits, elle utilise de la farine de blé raffinée. Le type de farine utilisé dépend du biscuit : variété à pâte courte, farine faible (7-9% de gluten) ; variété à pâte dure, farine forte (9-11% de gluten) ; et variété à pâte fermentée, farine forte (9-11% de gluten) (Zhou, 2014).

---

Les farines faibles des biscuits doivent posséder la capacité de former des réseaux extensibles et non élastiques, afin d'éviter la rupture et la rétraction de la pâte au cours du laminage et de la cuisson, et donner des biscuits petits et épais (Feillet, 2000; Zhou, 2014).

La granulométrie (la taille) des particules d'une farine est une caractéristique fondamentale, en relation directe avec les phénomènes physicomécaniques, liés à l'ingestion et au transit digestif des particules alimentaires et les réactions enzymatiques (digestion des aliments). Elle joue également un rôle important sur les propriétés fonctionnelles : capacité d'absorption d'eau, aptitude à la panification...(Ndangui, 2015)

L'amidon et le gluten sont les principales fractions de la farine de blé contrôlant les propriétés rhéologiques de la pâte à base de la farine de blé, la gliadine confère des propriétés visqueuses du gluten, tandis que la gluténine confère la force et l'élasticité qui sont cruciales pour la rétention d'eau (Zhou, 2014).

#### **1.4.1.2 Rôle de l'eau**

L'eau est un ingrédient important pour la formation de la pâte. Elle hydrate la farine, fournit la mobilité nécessaire aux constituants de la farine pour la réalisation des réactions chimiques. L'eau est nécessaire au cours du pétrissage de la pâte, mais elle doit plutôt être considérée comme un auxiliaire technologique plutôt qu'un ingrédient, car l'eau ajoutée, ainsi que celle présente dans la farine (14% d'humidité) et d'autres ingrédients tels que le sirop de sucre, est en grande quantité éliminée pendant la cuisson (Zhou, 2014).

La présence de l'eau est essentielle et contribue à plusieurs fonctions :

- Elle assure la dissolution des composés solubles, et à répartir les matières dissoutes dans toute la pâte ;
- Elle détermine en grande partie les propriétés rhéologiques de la pâte (cohésion, consistance, viscoélasticité...).
- Elle rend possible l'activité enzymatique ;
- Elle influence indirectement la rétention gazeuse : une pâte à teneur en eau totale inférieure à 35 % n'est pas capable de retenir les bulles gazeuses introduites en cours de pétrissage ( Zhou, 2014; Ndangui, 2015).

#### **1.4.1.3 Rôle de la matière grasse**

Quantitativement, la matière grasse est le troisième ingrédient le plus important utilisé dans la fabrication des biscuits (Devi et Khatkar, 2016).

---

Les matières grasses utilisées sont généralement d'origine végétale (Feillet, 2000). Du point de vue technologique, celles-ci permettent d'accomplir un nombre considérable de fonctions telles que la plasticité, la contribution structurale, l'incorporation et stabilisation d'air, le transfert de chaleur et la qualité organoleptique (Gallagher, 2008; Mamat et Hill, 2018).

Les matières grasses (MG) utilisées dans la fabrication des biscuits sont généralement semi-solides à température ambiante, de sorte qu'elles se mélangent d'une façon homogène avec les autres ingrédients.

La capacité de la matière grasse à disperser les constituants de la pâte, due à son insolubilité dans l'eau, se traduit après cuisson par la friabilité du biscuit. Cette dernière constitue l'une des caractéristiques recherchées du produit fini.

La variation des propriétés de la graisse telles que son point de fusion et sa teneur en graisse solide a un effet profond sur sa forme physique (Mamat et Hill, 2018).

De toutes les matières premières mises en œuvre, la matière grasse est celle qui a le coefficient de conductibilité thermique le plus élevé. En effet, lors de la cuisson des biscuits, les matières grasses ont la propriété d'atteindre rapidement et sans altération des températures relativement élevées (230 à 280°C). Il est donc facile de penser que la cuisson d'un produit sera d'autant plus rapide et plus régulière que chaque particule solide de la pâte sera en contact intime avec la matière grasse (Gallagher, 2008; Ndangui, 2015; Devi et Khatkar, 2016).

#### **1.4.1.4 Rôle du Sucre**

Le sucre est un élément très important dans la production des biscuits, il représente 15 à 25% dans la formule d'un biscuit sec. Le saccharose ajouté à l'état cristallin est le plus employé (Feillet, 2000).

Il participe à la coloration lors de la cuisson, à la solubilisation des ingrédients, au maintien de l'humidité dans le produit et à la viscosité, compte tenu de son caractère hygroscopique. Plus sa teneur augmente, plus la porosité du biscuit, la taille des cellules et l'épaisseur de la paroi des cellules augmentent (Feillet, 2000).

Le sucre apporte une saveur, une structure hautement cohésive et du croustillant au produit. En effet, avec l'augmentation de la température, le saccharose cristallise en surface et donne une texture croquante au biscuit. A la sortie du four, les biscuits sont plutôt mous, mais ils durcissent ensuite grâce au processus de cristallisation lente ayant lieu pendant le

---

refroidissement. Une fois cristallisé, le sucre n'a plus d'influence sur l'activité de l'eau. Cependant, si le biscuit est exposé à une humidité importante, le saccharose peut se redissoudre et nuire à la texture caractéristique (Pareyt et Delcour, 2008).

Par leur grande affinité pour l'eau, les sucres et les sirops de sucres permettent la conservation de nombreux produits de boulangerie, en ralentissant la perte d'humidité (Mamat et Hill, 2018).

Le saccharose joue un rôle d'antioxydant dans les biscuits et contribue ainsi à prolonger sa durée de conservation en retardant la rancidité des graisses. Les sucres ont également d'autres propriétés, ils activent les levures lors de la fermentation (Mamat et Hill, 2018).

## **1.4.2 Rôle des ingrédients facultatifs de biscuit**

### **1.4.2.1 Le sel**

Le chlorure de sodium est utilisé comme exhausteur de goût et également pour contrôler la vitesse et l'étendue de la fermentation (Davidson, 2019).

Le sel est utilisé dans presque toutes les recettes pour ses propriétés d'amélioration de la saveur. Sa concentration la plus efficace est d'environ 1 à 1,5 % par rapport au poids de la farine, mais à un niveau supérieur à 2,5 %, le goût devient désagréable (Manley, 2011).

### **1.4.2.2 Le lait**

Des ingrédients laitiers comme de la poudre de lait ou de lactosérum doux sont parfois ajoutés aux formulations biscuitières à de faibles doses (moins de 2% en poids de la pâte) pour apporter de la couleur et des arômes via la réaction de Maillard grâce à sa forte teneur en lactose, initiée par l'interaction entre les protéines du lait et les sucres réducteurs. A des doses supérieures, les poudres de lait ou de lactosérum doux ont tendance à colorer fortement les biscuits et à donner des textures dures et compactes, qui ne sont pas appréciées des consommateurs (Zhou, 2014).

### **1.4.2.3 Les œufs**

L'addition des œufs entiers dans les pâtes alimentaires est une pratique industrielle très ancienne qui présente le triple avantage : accroître la valeur nutritionnelle des produits finis, en améliorer l'aspect et conférer une qualité culinaire supérieure (texture des produits cuits, état de surface, arôme et goût, absorption d'eau ou gonflement pendant la cuisson). Les œufs peuvent être ajoutés frais ou après réhydratation d'œufs en poudre, dans certains cas seuls les

---

blancs sont ajoutés. Les principaux inconvénients liés à l'incorporation d'œufs dans les pâtes alimentaires :

- Accroissement du prix des produits finis.
- Non respect des précautions minimales pour assurer le contrôle bactériologique des produits et le maintien de la chaîne du froid.
- Risque d'accidents bactériologiques dus au développement des *Salmonelles* (Feillet, 2000).

Le jaune d'œuf est riche en graisse et en lécithine, et ce sont ces ingrédients qui rajoutent de la saveur et la qualité gustative du biscuit (Davidson, 2019).

#### **1.4.2.4 Les arômes**

Généralement, le beurre et le lait utilisés en tant qu'ingrédients dans la formule des biscuits remplissent la fonction des aromatisants. Certaines épices comme la cannelle, la noix de muscade et le gingembre sont également employées pour améliorer la saveur. Les aromatisants devraient être utilisés avec le plus grand soin car un léger surplus de quantité donne une très forte saveur au produit qui devient désagréable et inacceptable (Khatkar, 2017).

#### **1.4.2.5 Les additifs**

Les biscuits contiennent un nombre important d'additifs, tels que des poudres levantes, des émulsifiants, mais aussi des humectants et épaississants (Manley, 2011; Zhou, 2014).

Les additifs autorisés sont classés dans le tableau IV (FAO/OMS, 2006).

**Tableau IV.** Liste des additifs autorisés dans la fabrication des biscuits (FAO/OMS, 2006).

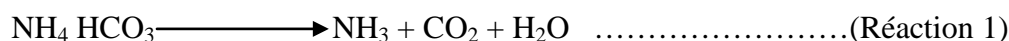
Additifs	N° de SIN	Nom chimique	Fonction	Limite maximale (mg/Kg)	Année adoptée
Alginate de propane	405	Alginate de propylène glycol	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, gélifiant, stabilisant, épaississant	3000	2017
Esters polyglycériques d'acide gras	475	Esters polyglycériques d'acides gras	Emulsifiant, Stabilisant	10000	2016
Tartrates	334	Acide tartrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exaltateur d'arôme, séquestrant	5000	2017
	335	Tartrate de sodium	Régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant		
	337	Tartrate de potassium-sodium	Régulateur de l'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant		
Tocophérols	307 a	Tocophérol, d-alpha-	Antioxydant	200	2017
	307 b	Concentré tocophérol, mélangé			
	307 c	Tocophérol, dl-alpha-			
Sulfites	220	Dioxyde de soufre	Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement des farines destinées à la fabrication de biscuits et pâtisserie uniquement, conservateur	200	2019
	221	Sulfite de sodium			
	223	Métabisulfite desodium			
	224	Métabisulfite de potassium			

---

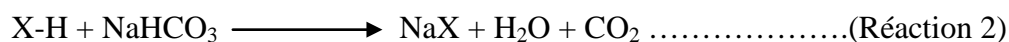
#### 1.4.2.5.1 Les agents levants

Les agents levants sont un groupe de sels principalement inorganiques qui, lorsqu'ils sont ajoutés à la pâte seuls ou en combinaison, réagissent pour produire des gaz carboniques qui forment les noyaux pour le développement de la texture d'un biscuit pendant la cuisson. Le bicarbonate d'ammonium et/ ou le bicarbonate de sodium sont les sources de CO<sub>2</sub> les plus fréquentes (Feillet, 2000; Manley, 2011; Davidson, 2019).

Le bicarbonate d'ammonium ((NH<sub>4</sub>)HCO<sub>3</sub>), est un agent levant extrêmement utile pour les biscuits, car il se décompose complètement lorsqu'il est chauffé, en gaz carbonique, gaz d'ammoniaque et eau, ne laissant ainsi aucun résidu dans le biscuit cuit ( réaction 1). La réaction est rapide aux alentours de 60°C, et donc l'expansion de la pâte à lieu lors des premières étapes de cuisson. Il est facilement soluble mais très alcalin donnant des pâtes plus molles qui nécessitent moins d'eau pour une consistance donnée.



Le bicarbonate de sodium (baking soda, NaHCO<sub>3</sub>), réagit en présence d'humidité, avec tous les matériaux acides pour libérer du dioxyde de carbone, se décomposant en sel de sodium et eau(réaction 2). En l'absence d'un acidulant, lorsqu'il est chauffé, le bicarbonate libère une partie de son dioxyde de carbone et reste sous forme de carbonate de sodium. Comme de nombreux ingrédients de biscuits, y compris la farine, ont une réaction acide, il est souvent utile d'utiliser du bicarbonate de sodium comme moyen d'ajuster le pH de la pâte et donc le goût des biscuits résultants. Si le dioxyde de carbone libéré est requis comme agent levant, il est préférable de garder le bicarbonate de soda à l'écart des autres ingrédients aussi longtemps que possible, par exemple en l'ajoutant à la dernière étape avec la farine.



Dans de nombreux cas, il s'est avéré satisfaisant et commode d'éliminer tous les acidulants dans les pâtes à biscuits et de n'utiliser que du bicarbonate d'ammonium et du bicarbonate de sodium (Feillet, 2000; Manley, 2011; Davidson, 2019; Arepally et *al.*, 2020).

#### 1.4.2.5.2 Les émulsifiants

La plupart des émulsifiants utilisés sont des produits chimiques de synthèse. Les matières premières de base pour leur production sont les triglycérides. Le choix de la source d'acides gras pour un émulsifiant est un paramètre important, car les propriétés d'interphase de l'émulsifiant peuvent être contrôlées par la longueur de la chaîne lipophile et également par le

---

nombre de double liaisons présentes dans les groupements d'acides gras (Norn, 2015; Hasenhuettl et Hartel, 2019). Parmi les émulsifiants synthétiques, nous trouvons : SIN741 : mono- et diglycérides, SIN472 Ester du glycérol de l'acide acétique et des acides gras, SIN472 Ester du glycérol des acides citriques et des acides gras (FAO/OMS, 2006)

La fonction des émulsifiants, de favoriser la miscibilité des phases grasse et aqueuse est souvent d'importance secondaire dans les produits de boulangerie. La complexation de l'amidon, le renforcement des protéines et l'amélioration de la fonctionnalité d'une matière grasse peuvent être la fonction principale (Manley, 2011; Norn, 2015; Hasenhuettl et Hartel, 2019) :

Dans le cas des biscuits, seules de faibles concentrations d'émulsifiants (< 2 %) sont nécessaires, car ces additifs peuvent donner des saveurs indésirables et sont généralement limités par la législation alimentaire (Manley, 2011).

En outre, de nombreuses recherches ont été menées sur les biscuits allégés dans le but de réduire les graisses dans l'alimentation pour des raisons de santé. Cependant, la simple réduction de la teneur en matières grasses de la pâte nécessite plus d'eau pour atteindre la consistance souhaitée et l'eau supplémentaire permet une plus grande hydratation des protéines de la farine et plus de formation de gluten. Ceci, à son tour, donne une pâte et un biscuit plus dur (Manley, 2011).

En utilisant de la lécithine aux taux 0,25–1,0 %, il est possible de réduire la teneur en matières grasses d'une pâte jusqu'à 10 % et d'obtenir une pâte et un biscuit avec une qualité comparable (Manley, 2011).

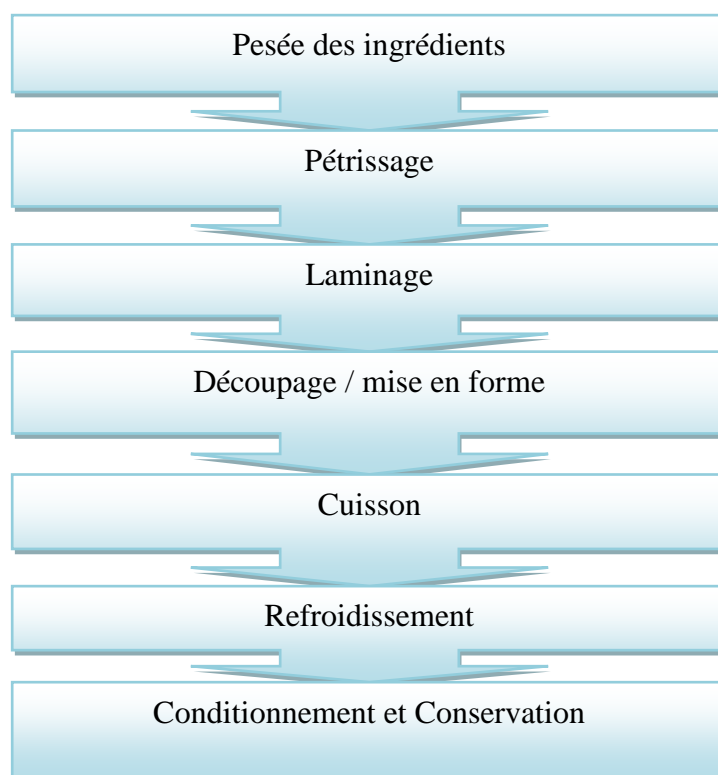
## **Chapitre 2. Technologie de fabrication des biscuits**

---

## Chapitre 2. Technologie de fabrication des biscuits

### 2.1 Processus de fabrication des biscuits

Le diagramme de fabrication présenté à la figure 2 donne un aperçu sur les principales étapes de fabrication d'un biscuit. Ce procédé peut comporter des étapes supplémentaires en fonction du type de biscuit et du choix du procédé. Selon le type de biscuits, certaines étapes du procédé de fabrication diffèrent, comme le temps de repos de la pâte, l'épaisseur et la taille des biscuits, ou encore le temps et la température de cuisson (Darimont, 2022).



**Figure 2.** Organigramme des étapes de fabrication des biscuits (Yadav *et al.*, 2012).

#### 2.1.1 Pesée

Dans un premier temps, les matières premières sont pesées conformément aux quantités indiquées dans la recette. Cette étape se fait automatiquement à l'aide d'une doseuse-peseuse (Davidson, 2019).

#### 2.1.2 Pétrissage

Dans le cas de biscuits à pâte sablée, le pétrissage se fait en deux étapes. La première étape, appelée crémage, est destinée à l'obtention d'une pâte molle en mélangeant les matières grasses, les poudres levantes, le sucre et l'eau tiède à 50°C. La deuxième étape consiste en

---

l'ajout de la farine. Les ingrédients sont ensuite déposés dans un mélangeur et pétris de manière à obtenir une pâte homogène (Davidson, 2019).

Néanmoins, sous l'effet d'un pétrissage excessif, la pâte devient moins apte à sa transformation car elle se contracte après découpe. Les conditions de pétrissage influence les propriétés rhéologiques des pâtes biscuitières et la stabilité dimensionnelle des biscuits (Feillet, 2000)

En fonction de l'utilisation attendue, le mélangeur comme montre la figure 3, peut être de type verticale (production de crackers fermentés, en particulier les crackers soda et à la crème) ou horizontal (crackers snack, pâtes mi-sucrées et pâtes courtes) (Davidson, 2019).

Après le pétrissage la pâte est mise au repos pour permettre l'hydratation de la farine (Davidson, 2019).



**Figure 3.** Le pétrissage vertical (à gauche) et le pétrissage horizontal (à droite) (Davidson, 2019).

### **2.1.3 Fermentation**

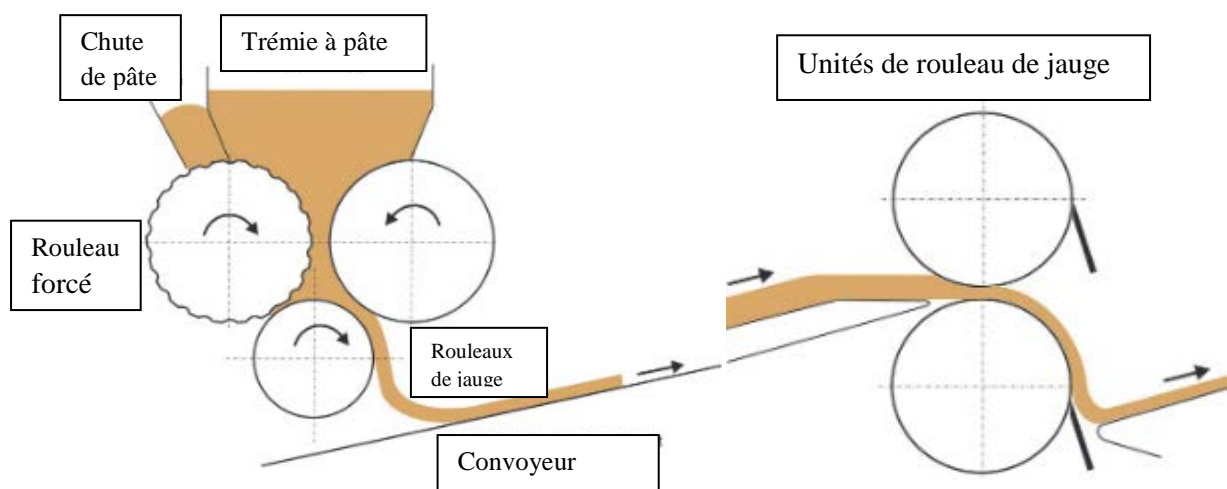
Certains biscuits nécessitent une étape de fermentation, telle que les génoises qui sont fermentées 18 heures, par contre les sodas et les crackers salés ont une fermentation longue de 24 heures. La levure doit être dispersée dans l'eau avant de passer dans le bol à mélanger, puis le tout est pétri à une température de 30-35°C (température optimale pour l'action de la levure) (Davidson, 2020).

### **2.1.4 Laminage**

Une fois le temps de pause écoulé, la pâte est acheminée de la cuve vers le laminoir par le système d'alimentation. L'étape de laminage est indispensable pour obtenir des biscuits avec l'épaisseur souhaitée (Davidson, 2019).

Le laminoir est généralement composé de trois rouleaux. Le premier est un rouleau rainuré tandis que les deux suivants sont des rouleaux de calibrage (figure 4). Ces derniers produisent une feuille de pâte d'une certaine épaisseur qui est déposée sur un convoyeur en direction d'autres rouleaux de calibrage. Cette étape donne aux biscuits leur épaisseur finale (Davidson, 2019).

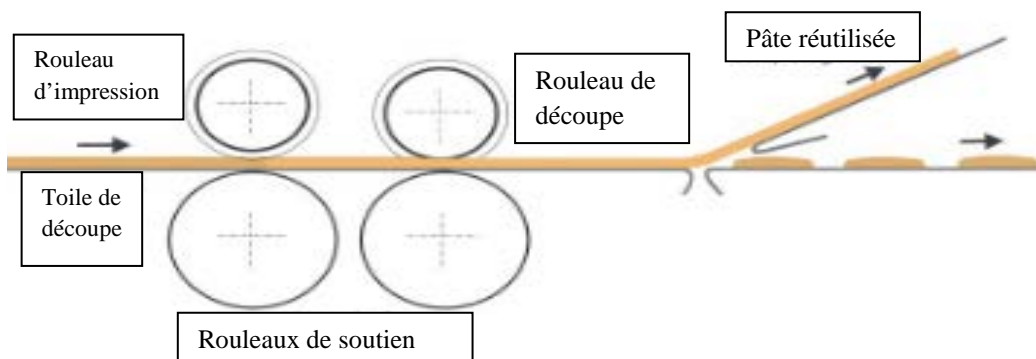
Avant d'arriver à la machine de découpe, la feuille de pâte est transportée sur un convoyeur de relaxation possédant des ondulations. L'objectif est de soulager la contrainte et les tensions exercées sur la pâte lors du laminage afin que les biscuits ne se déforment pas à la cuisson (Davidson, 2019).



**Figure 4.** Laminoir (Davidson, 2019).

### 2.1.5 Découpage de la pâte

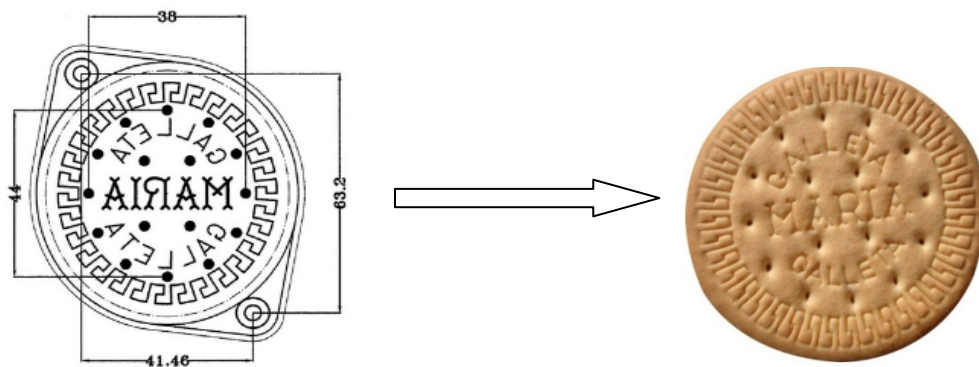
Le convoyeur de transport achemine la feuille de pâte sous un rouleau de découpe donnant la forme souhaitée aux biscuits (figure 5). Un système de réutilisation des chutes de découpe est mis parallèlement en place pour éviter la perte de matière. Les résidus de pâtes sont simplement transportés jusqu'à la trémie du laminoir pour être réintroduits dans le circuit de formation de la feuille de pâte. Après avoir été découpés et si la recette le requiert, les biscuits peuvent éventuellement passer sous un convoyeur de décoration. L'ajout d'une dorure, de sucre ou encore de graines est néanmoins optionnel (Davidson, 2019).



**Figure 5.** Convoyage découpage des biscuits (Davidson, 2019).

### 2.1.6 Inclusion

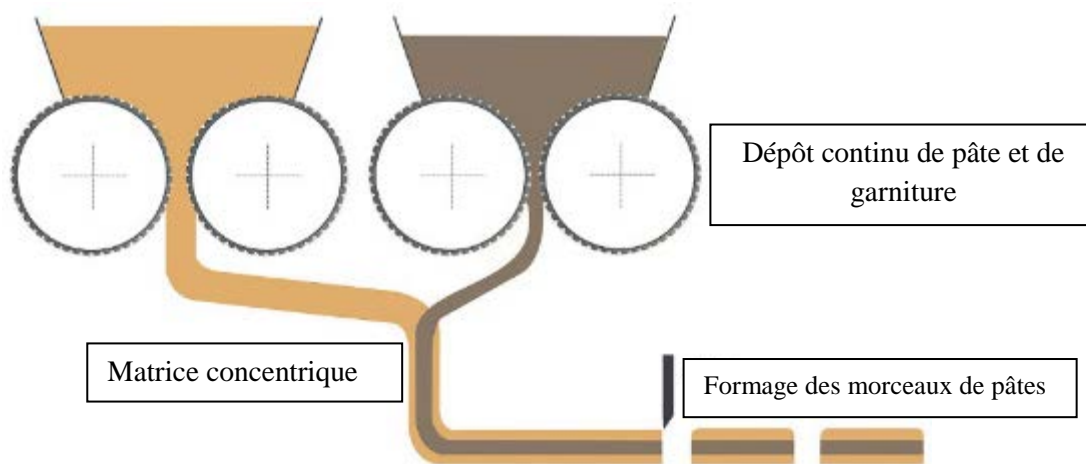
Des couteaux alternatifs sont utilisés pour les produits contenant des inclusions, la tête de la machine descend verticalement sur la feuille de pâte pour imprimer et couper en suivant le mouvement du convoyeur (figure 6) (Davidson, 2019).



**Figure 6.** Produits avec inclusion (Davidson, 2019).

### 2.1.7 Fourrage

Les biscuits fourrés au chocolat, confiseries, mosaïques, à centre mous, aux pépites de chocolat...etc, sont réalisés par coextrusion de pâte et de garnitures. Un autre procédé est la presse à découper (figure7), qui est une extrusion continue, généralement avec un remplissage (Davidson, 2020).



**Figure 7.** Fourrage en continu de la pâte (Davidson, 2019).

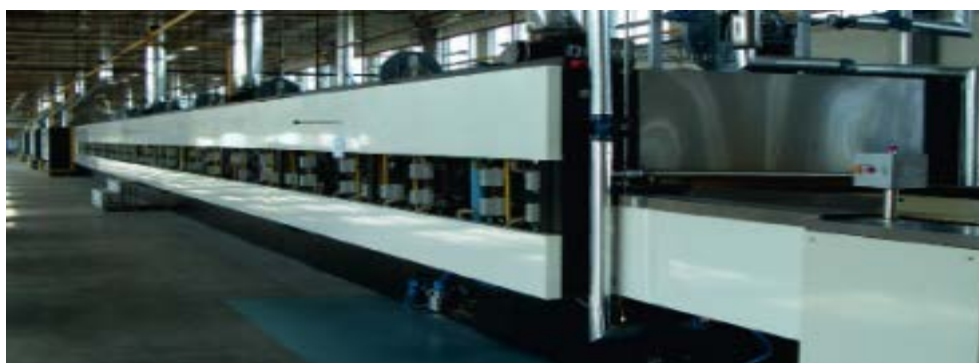
### 2.1.8 Décoration avant cuisson

Un convoyeur de décoration séparé achemine les pâtons pour être dorés avec un œuf liquide ou une solution de lait pour donner un biscuit brillant doré. D'autres matières telles que du sucre, du sel ou des graines peuvent être saupoudrées sur les pâtons avant la cuisson (Davidson, 2019).

### 2.1.9 Cuisson

La cuisson est conduite dans des fours tunnels de plusieurs dizaines de mètres (pouvant dépasser la centaine), constitués de plusieurs sections (se différenciant par leur température et leur humidité) et au sein desquels les pâtons circulent, déposés sur un tapis métallique dont la largeur peut atteindre 120 cm (figure 8) (Feillet, 2000).

La cuisson dure de 3 à 15 minutes. La température du four dépend des types de biscuits, de 200 °C pour les pâtes sablées à 300 - 350 °C pour les crackers. Le transfert de chaleur se fait par conduction (entre le tapis et la face inférieure des produits), par convection (grâce aux mouvements d'air générés par les extracteurs de buées et le mouvement du tapis) et par radiation infra-rouge (en provenance des parois du four) (Feillet, 2000).



**Figure 8.** Le four à rayonnement infra-rouge (Davidson, 2019).

---

### 2.1.10 Vitrage

Pour certains types de biscuits, les radiateurs de post-cuisson sont nécessaires pour faire fondre le sucre comme les biscuits à surface glacée (figure 9) (Davidson, 2020).



**Figure 9.** Le vitrage (Davidson, 2020).

### 2.1.11 Pulvérisation d'huile

De nombreux craquelins sont aspergés d'huile végétale immédiatement après la cuisson, qui peut être une source d'arômes. Elle est absorbée rapidement lorsque les biscuits sont chauds (60 – 70°C). Les craquelins peuvent contenir entre 5 et 17% d'huile de leur poids total. Les machines de pulvérisation d'huile atomisée peuvent être spécifiées (figure 10), pour une pulvérisation supérieure ou inférieure ou à la fois supérieure et inférieure, sur une longueur de 2 mètres. L'huile de coco ou l'huile de palmiste sont les plus utilisées (Davidson, 2019).



**Figure 10.** Disques rotatifs sur la machine de pulvérisation d'huile (Davidson, 2019).

### 2.1.12 Refroidissement

En sortant du four, les biscuits sont refroidis à une température proche de la température ambiante, sur des convoyeurs de refroidissement, pendant un temps 1,5 à 2 fois celui nécessaire pour la cuisson (figure 11) (Davidson, 2019).



**Figure 11.** Refroidissement à température ambiante (Davidson, 2019).

### **2.1.13 Décoration/Enrobage**

Après le refroidissement il est possible de décorer le dessus du biscuit avec des filets de chocolat qui peut être oscillé pour donner des motifs. En outre, un dispositif d'arrosage peut être utilisé pour ajouter des morceaux de noix, de riz soufflé,...etc, sur la surface du chocolat (Manley, 2000).

Pour les produits enrobés, les biscuits sont transportés sur le convoyeur à treillis métallique ouvert sous un rideau de chocolat (figure 12). Après enrobage, les biscuits passent sous un jet d'air qui élimine les surplus de chocolat mené d'un vibreur qui facilite l'élimination d'excès, laissant une fine couche uniforme avant que les biscuits ne soit transférés vers le convoyeur de refroidissement (Davidson, 2019)



**Figure 12.** Le processus d'enrobage (Davidson, 2019).

### **2.1.14 Conditionnement et conservation**

La conservation des biscuits doit avoir lieu à l'abri de l'humidité, protégé de la lumière visible et des rayons UV (en raison de leurs composants sensibles aux réactions d'oxydation) (Davidson, 2019).

---

En fonction des trois aspects des biscuits : fragilité, faible teneur en humidité et teneur élevée en matières grasses, le choix de la méthode de conditionnement prend toute son importance (Davidson, 2019).

Pour des sachets préformés, l'ensacheuse verticale avec doseuse pondérale intégrée permet de les remplir avec la quantité nécessaire de biscuit. Il ne reste que l'étape de thermoscellage de l'emballage avant de regrouper les produits finis dans des cartons (figure 13) (Davidson, 2019).



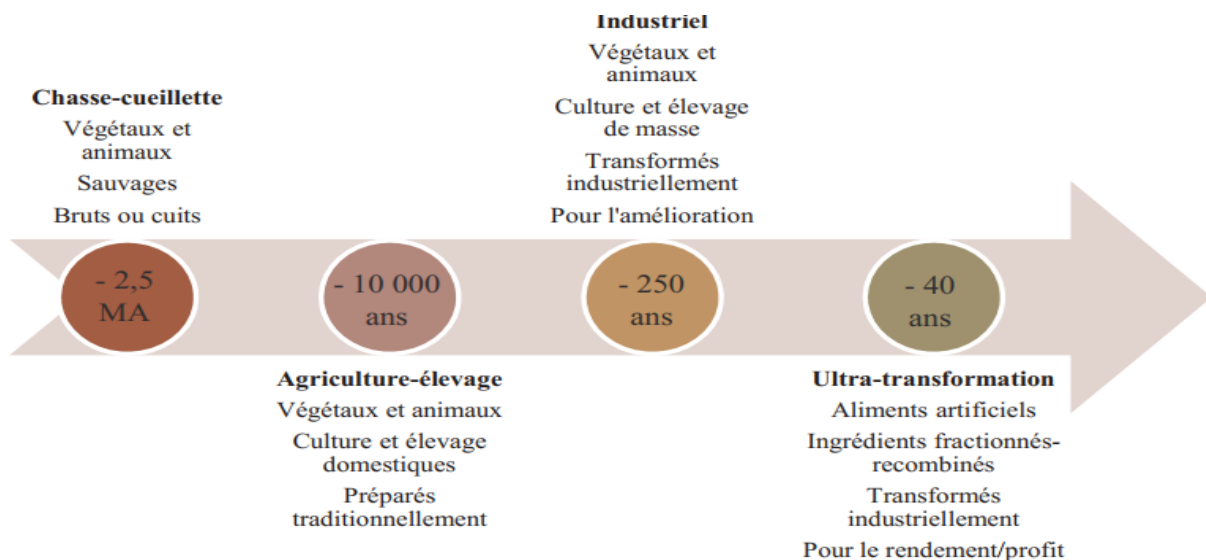
**Figure 13.** Conditionnement (Davidson, 2019).

## **Chapitre 3. Classification des aliments ultra-transformés**

### Chapitre 3. Classification des aliments ultra-transformés

La transformation des aliments a depuis toujours accompagné l'évolution de l'Homme ; 1<sup>ère</sup> transition du cru au cuit suite à la domestication du feu, 2<sup>ème</sup> transition des chasseurs-cueilleurs aux agriculteurs-éleveurs et 3<sup>ème</sup> transition des aliments traditionnels aux aliments industriels à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et invention de la conserve (figure14) (Curt, 2019b).

Une 4<sup>ème</sup> transition a eu lieu dans les années 80: celle des aliments transformés à ultra-transformés (AUT). Cette transition marque un tournant dans l'alimentation humaine car depuis seulement 30-40 ans, l'humanité consomme de nouveaux aliments qu'elle n'avait jamais consommés auparavant, à savoir des aliments avec de nouvelles matrices créées par l'Homme, ayant subis des transformations et des ajouts d'ingrédients d'origine strictement industrielle (Fardet et Rock, 2019).



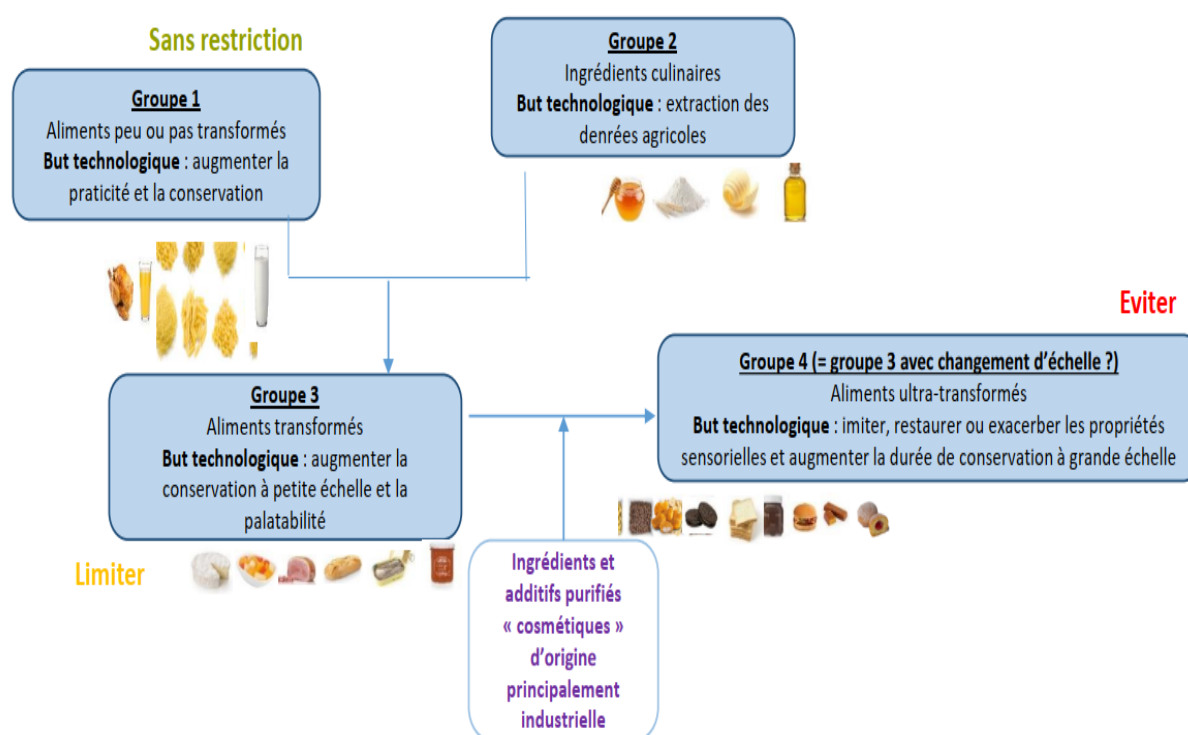
**Figure 14.** Les quatre transitions nutritionnelles (Curt, 2019a).

#### 3.1 Classification des aliments selon le degré de transformation

Il existe différents systèmes de classification pour déterminer le « degré de transformation » des aliments, mais la classification NOVA est actuellement et de loin la plus utilisée et la plus étudiée dans la littérature scientifique (Vandevijvere, 2020c).

La classification NOVA (“nouveau” en portugais) est publiée en 2010, et sa version définitive en 4 groupes technologiques, en 2014 (figure 15). Elle sera ensuite utilisée dans les recommandations alimentaires brésiliennes fin 2014 et reconnue par la Food and Agriculture Organisation (FAO) et la Pan American Health Organization (PAHO) (Fardet, 2019).

Depuis sa publication, la classification NOVA a été utilisée dans de nombreuses études épidémiologiques, mais a également fait l'objet de plusieurs critiques par les industriels et certains académiques. On lui reproche notamment de stigmatiser tous les produits industriels, d'être trop qualitative et donc imprécise et sujette à interprétation. On reproche aussi au groupe des AUT d'être trop hétérogène. D'autres continuent à penser que le lien entre alimentation et santé est déterminé avant tout par la composition des aliments plus que par leur degré de transformation; et certains avancent qu'il faut séparer procédés industriels et formulation des aliments, qui sont 2 aspects distincts de la transformation des aliments (Fardet, 2019).



**Figure 15.** Les 4 groupes de classification NOVA avec le but technologique de chaque groupe (Fardet, 2022).

### 3.1.1 Groupe NOVA 1 : Les aliments peu ou pas transformés

Les aliments peu ou pas transformés sont des aliments naturels soumis à un ou des traitements, surtout physique, qui ne modifient pas substantiellement les propriétés nutritionnelles et les utilisations des aliments d'origine (Fardet, 2017a).

Ces procédés sont utilisés pour prolonger la durée de vie des aliments non transformés, permettant ainsi leur stockage pour une utilisation prolongée, et pour faciliter et ou diversifier la préparation des aliments comme dans le cas du retrait des parties non comestibles, l'écrasement ou le broyage des graines, le grillage des grains de café ou des feuilles de thé,

l'écrasement ou le broyage des graines, le grillage des grains de café ou des feuilles de thé et la fermentation du lait pour fabriquer des yaourts (Fardet, 2017a).

Le Groupe 1 inclut aussi aliments complémentés avec des vitamines et des minéraux généralement ajoutés pour remplacer les nutriments perdus durant la transformation tels que les farines de blé ou de maïs enrichies en fer ou acide folique (Fardet, 2017a).

Les éléments du Groupe 1 peuvent contenir, mais peu fréquemment, des additifs utilisés pour préserver les propriétés de l'aliment original : les exemples sont les légumes emballés sous vide avec ajout d'antioxydants et le lait ultra-pasteurisé avec ajout de conservateurs (Tableau V) (Fardet, 2017a).

**Tableau V.** Les aliments peu ou pas transformés (Fardet, 2018).

Groupes technologiques	Traitements technologiques	Aliments représentatifs
Groupe1 : les aliments peu ou pas transformés.	Nettoyage et l'élimination des fractions non comestibles.	Viandes rouges, volailles, poissons et fruits de mer, entier ou sous forme de steak, filets et autres morceaux, frais, séchés, refroidis ou congelé.
	Décortilage	Œufs, fruits à coques
	Lavage	Laits entiers, demi écrémé et écrémé frais pasteurisé ou en poudre, lait fermenté comme le yaourt nature sans sucre ou édulcorant ajoutée
	Filtrage	Céréales entières
	Vannage, séchage	Pâtes alimentaires, couscous
	Tamisage, congélation	Jus de fruits ou légumes frais ou pasteurisé, non reconstitué et sans sucre, édulcorant ou arômes ajoutés
	Dépeçage, découpage, désossage.	Légumes feuilles ou racines frais, congelés, comprimés, emballés sous vide ou séché
	Mise en portions	Racines et tubercules amylicées entières, pelées,
	Mise en filet	
	Mise en bouteille, Récipient ou container	
	Râpage	
	Pelage	
	Décortilage	
	Broyage	
	Floconnage des grains	
Réfrigération		

	Refroidissement Congélation Pasteurisation Stérilisation Cuisson à l'eau bouillante Réduction de matières grasses et écrémage Emballage simple sous vide ou en présence de gaz Maltage et fermentation (addition des microorganismes vivants) sans production d'alcool	ou emballées, champignons frais ou secs
--	---	---

### 3.1.2 Groupe NOVA 2 : Les ingrédients culinaires

Les ingrédients culinaires sont des substances extraites du Groupe 1 par des transformations physiques et chimiques, tels que le pressage, le raffinage, la meunerie, le broyage et le séchage par pulvérisation, ou provenant directement de la nature comme le sel (Fardet, 2017a).

Ils ont des propriétés et usages nutritionnels entièrement différents des aliments entiers originaux. L'objectif de ces transformations est de fabriquer des produits pour préparer, assaisonner et cuire les aliments du Groupe 1 (Fardet, 2017a).

La plupart fournissent essentiellement de l'énergie. Cependant, ils ne sont généralement pas consommés directement en tant que tels (Fardet, 2017a).

Par ailleurs, les éléments du Groupe 2 peuvent contenir des additifs utilisés pour préserver les propriétés originales du produit : les exemples sont les huiles végétales avec ajout d'antioxydants, le sel de cuisson avec ajout d'anti-humectant (anti-moisissure), et le vinaigre avec ajout de conservateurs qui préviennent la prolifération des microorganismes (Tableau VI) (Fardet, 2017a).

**Tableau VI.** Les ingrédients culinaires (Fardet, 2018).

<b>Groupes technologiques</b>	<b>Traitements technologiques</b>	<b>Aliments représentatifs</b>
Groupe 2 : les ingrédients culinaires	Raffinage Broyage Pressage Moutures Mise en poudre Hydrolyse	Huiles végétales Graisses animales Sucres et sirops (miel...) Amidons Vinaigres Sels

### **3.1.3 Groupe NOVA 3 : Les aliments transformés**

Les aliments transformés sont relativement simples et sont fabriqués essentiellement avec l'ajout de sel, de sucre ou une autre substance d'utilisation culinaire du Groupe 2 comme l'huile ou le vinaigre à un aliment peu ou pas transformé du Groupe 1. La plupart des aliments transformés sont constitués d'un ou deux ingrédients (Fardet, 2017a).

Les procédés incluent des méthodes de conservation et de cuisson variées, et dans le cas du pain et du fromage des fermentations non alcooliques. Le but principal de la fabrication des aliments transformés est d'augmenter la «durée de vie » des aliments du Groupe 1, ou de modifier ou d'améliorer leurs qualités sensorielles (Fardet, 2017a).

Les aliments transformés peuvent contenir des additifs utilisés pour conserver leurs propriétés originales ou pour résister à la transformation (Tableau VII) (Fardet, 2017a).

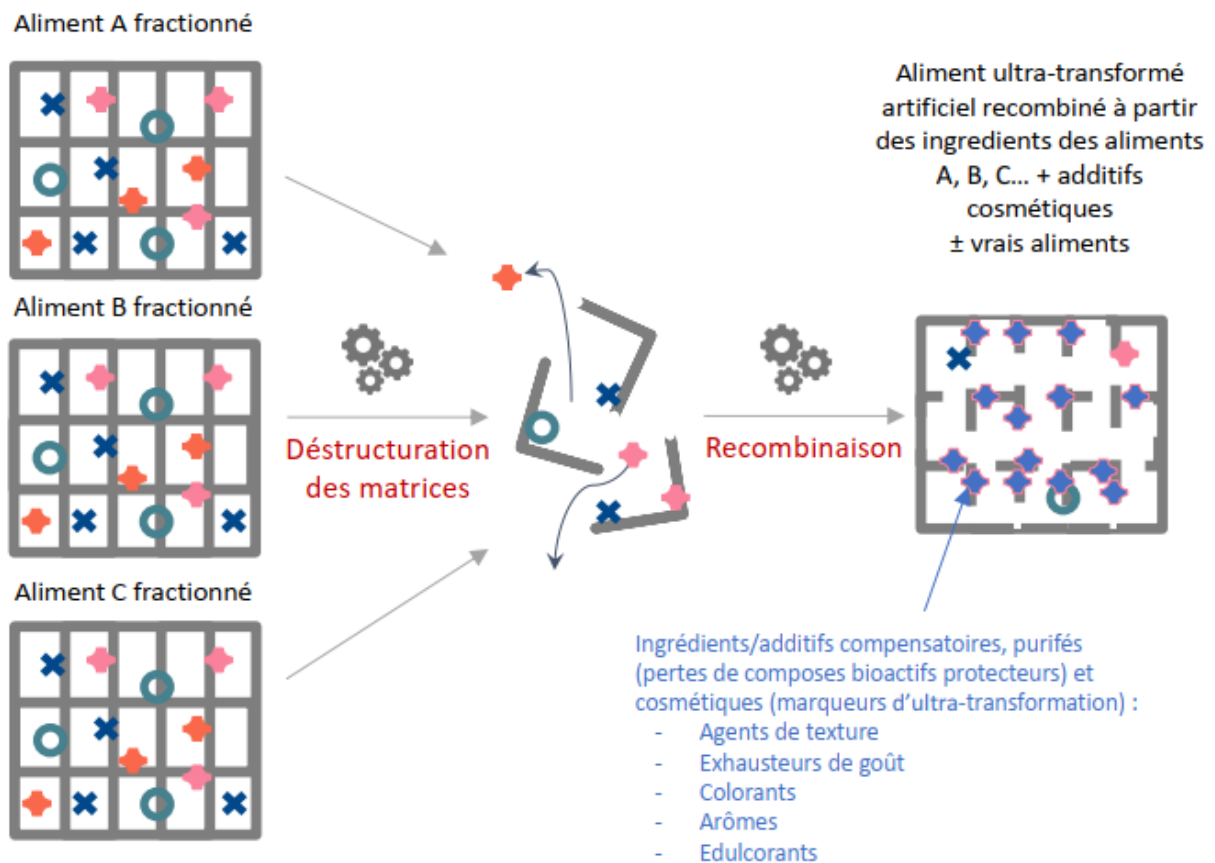
**Tableau VII.** Aliments transformés (Fardet, 2018).

Groupes technologiques	Traitements technologiques	Aliments représentatifs
Groupe 3 : Les aliments transformés	Cuissons Séchage Fumage Fermentations (alcooliques, pains et fromages) Mise en conserve, en bouteille ou en bocal avec de l'huile, du sucre, du sirop ou du sel Autres méthodes de conservation comme le salage, le marinage, le fumage	Légumes et légumineuses mises en conserve ou bouteille et préservés dans une saumure Fruits pelés ou tranchés préservés dans du sirop Viandes et poissons transformés mais non reconstitués tels que le jambon et le poisson fumé Poisson entier ou en morceaux conservé dans de l'huile Fromage Pains Graines (dont fruits à coque) salées Frites

### 3.1.4 Groupe NOVA 4 : Les aliments ultra-transformés

Les aliments ultra-transformés sont des formulations industrielles composées de nombreuses substances extraites ou dérivées des aliments (Plamondon, 2019).

Les ingrédients des aliments ultra-transformés incluent des substances qui ne sont pas utilisées dans les préparations culinaires, comme les protéines hydrolysées, les amidons modifiés et les huiles hydrogénées, de même que des additifs, comme des colorants, des conservateurs et des émulsifiants (figure 16) (Plamondon, 2019).



**Figure 16.** Schéma conceptuel de l'aliment ultra-transformé (Fardet, 2022).

La fonction première des aliments ultra-transformés est d'obtenir un produit prêt-à-consommer, durable, pratique, très savoureux et attrayant. Ils sont promus par des stratégies de marketing sophistiquées (Plamondon, 2019).

Les AUT ne sont pas simplement des aliments modifiés, mais plutôt des produits fabriqués principalement ou entièrement à partir de formulations d'additifs. Ces derniers peuvent inclure des substances dérivées d'aliments et émulsifiants, des arômes, des exhausteurs de goût, des colorants, des édulcorants, des épaississants, des anti-moussants, des agents de remplissage, des agents gazéifiants, moussants et liants, ainsi que des additifs destinés à la conservation du produit (tableau VIII) (Fardet, 2018).

**Tableau VIII.** Aliments ultra-transformés (Fardet, 2018).

<b>Groupes Technologiques</b>	<b>Traitements technologiques</b>	<b>Aliments représentatifs</b>
Groupe 4 : les aliments ultra-transformés	Recombinaison, reconstitution et formulation à partir d'ingrédients, notamment ceux du groupe 2 (huiles et matières grasses, farines, amidons et sucres) Ajout en grand nombre de stabilisants, solvants, liants, conservateurs, épaississants, émulsifiants, édulcorants, exhausteurs de goût, colorants et autres additifs (agents technologiques) Ajout d'eau et/ou d'air pour augmenter le volume Ajout de micronutriments Hydrogénation Hydrolyse Cuisson-extrusion Mise en forme et remodelage Prétraitements par friture ou cuisson.	Margarines et pâtes à tartiner Saucisses et charcuteries Hamburgers et hot-dogs Extraits de poulet et autres viandes Produits à base de viandes reconstituées Chips Lait concentrés Yaourts aux fruits Desserts préparés Biscuits, Bonbons Conserves de confitures Gâteaux, cakes, biscuits, viennoiseries et pâtisseries

### 3.2 La matrice des aliments

#### 3.2.1 Définition de la matrice

Le mot matrice vient du mot latin matrix (matricis), lui-même dérivé de mater qui signifie “mère” – un élément qui fournit un appui ou une structure et qui sert à entourer, à reproduire ou à construire (Fardet, 2017b).

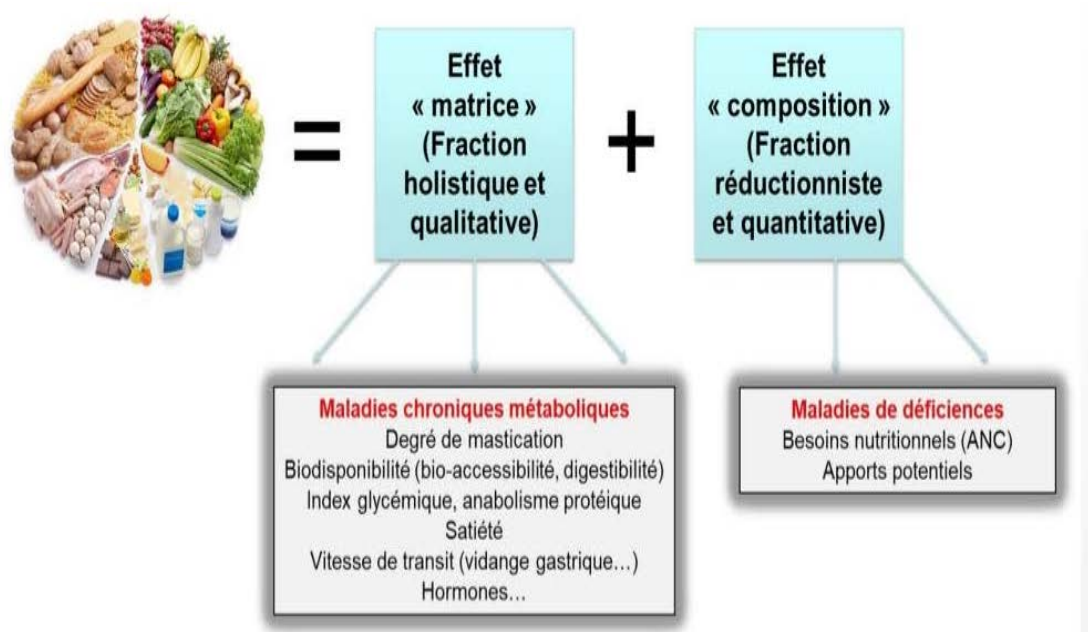
La matrice d'un aliment est sa structure physique visible à l'œil nu et qui peut être caractérisée par des mesures physicochimiques (porosité, dureté, capacité à retenir l'eau...) ou rhéologiques (texture solide, semi-solide, liquide). Par exemple, la matrice d'une pomme est plus ou moins ronde, solide, poreuse et constituée de cellules végétales entourées d'une membrane fibreuse et gorgée de sucres. Celle d'un yaourt est plutôt semi-solide, voire visqueuse, elle est le fruit d'une interaction complexe entre ses différents constituants (glucides, lipides, protéines, minéraux et vitamines) (Fardet, 2017b).

### 3.2.2 Définition de l'effet matrice des aliments

L'effet "matrice" pourrait être défini simplement : à composition strictement identique mais avec des matrices différentes, deux aliments n'auront pas le même impact sur l'organisme et donc, à plus long terme, sur la santé (Fardet, 2017b).

La matrice influence la cinétique de libération des nutriments dans le tube digestif, leur biodisponibilité et donc leurs effets métaboliques, mais aussi le sentiment de satiété (figure 17). Il correspond à une vision holistique de l'aliment reflétant que le tout est supérieur à la somme des parties (Fardet, 2017b).

Pourtant, jusqu'à très récemment, le potentiel santé d'un aliment était défini par sa seule composition en nutriments, ce que les anglo-saxons appellent le nutritionisme, ou réductionnisme nutritionnel. Ce n'est que depuis la fin des années 1990 que l'effet "matrice" des aliments est étudié...(Fardet, 2017b).



**Figure 17.** Caractérisation du potentiel santé d'un aliment : l'importance de l'effet matrice (Fardet, 2017).

#### ❖ L'effet matrice à l'échelle moléculaire

L'effet matrice n'existe pas seulement au niveau macroscopique (formes solides, visqueuses ou liquides) mais aussi au niveau moléculaire. Il existe beaucoup d'exemples qui prouvent qu'un changement de matrice moléculaire modifie le devenir métabolique du nutriment (Fardet, 2023).

---

Si l'on prend des marqueurs d'ultra-transformation (MUT) comme l'amidon ou le sirop de glucose qui en découle, ils ont la même composition mais pas la même matrice moléculaire. Tandis que l'amidon est composé de millions de molécules de glucose liées entre elles, dans le sirop de glucose elles ne sont plus liées entre elles car libérées par hydrolyse enzymatique : à nouveau, pourtant de même composition, le devenir métabolique est différent. Pareil pour le saccharose et le sucre inverti de même composition: dans le saccharose glucose et fructose sont liés tandis que dans le sucre inverti ils sont séparés après hydrolyse enzymatique (Fardet, 2023).

C'est aussi le cas d'une enzyme active (une protéine donc) car elle conserve sa structure tertiaire/quaternaire native, et qui devient inactive si on casse les interactions intramoléculaires en passant à une structure primaire c'est bien les interactions, et donc la matrice, qui confère la fonction (Fardet, 2023).

Tous ces exemples, à différentes échelles, mettent en évidence que le potentiel santé d'un aliment réside avant tout dans la qualité des liens qui unissent les nutriments, ou les atomes pour une molécule le lien confère la fonction (Fardet, 2023).

# **Partie expérimentale**

## **Chapitre 4. Matériel et méthodes**

---

## **Chapitre 4. Matériel et méthodes**

### **4.1 Cadre de l'étude**

L'objectif de cette étude est de mettre la lumière sur l'un des produits céréaliers fortement présent et diversifié sur le marché algérien, à savoir le biscuit. Nous avons collecté les données des biscuits qui ont été traitées et discutées de façon à :

1. Classer les produits en catégories en fonction de la dénomination.
2. Classer les produits selon leur degré de transformation selon le système NOVA.
3. Estimer la valeur nutritionnelle des différentes catégories de produits.

### **4.2 Collecte des produits**

Les informations concernant les produits ont été principalement recueillies auprès des magasins de proximité sis à Tizi-Ouzou. Au total, 281 produits sont concernés. La durée de récolte de données s'est étalée du mois de Février au mois d'Avril 2024.

Pour créer une base de données contenant des informations importantes, nous avons pris des photos de l'emballage du produit présent sur les étalages de vente (Annexe 1 et 2). Les informations recueillies comprennent :

1. Marque.
2. Dénomination.
3. Poids.
4. Type de conditionnement.
5. Composition.
6. Valeur nutritionnelle.
7. Producteur.
8. Prix.

### **4.3 Traitement de données**

#### **4.3.1 Classification en fonction de la dénomination commerciale**

Les biscuits sont classés en catégories en fonction de la dénomination commerciale. L'objectif de cette classification est de distinguer ces produits en fonction des principaux ingrédients, des caractéristiques sensorielles ainsi que des technologies de fabrication mises en œuvre.

---

### 4.3.2 Classification NOVA

Les biscuits sont classés selon leur degré de transformation en suivant la classification NOVA (décrite dans le chapitre 3), en quatre groupes :

- NOVA 1 : Aliments peu ou pas transformés.
- NOVA 2 : Ingrédients culinaires.
- NOVA 3 : Aliments transformés.
- NOVA 4 : Aliments ultratransformés.

### 4.3.3 La valeur nutritionnelle moyenne

La valeur nutritionnelle (VN) est estimée à partir du tableau nutritionnel mentionné sur l'étiquetage des produits. Les valeurs prises en considération sont celles relatives à la valeur énergétique (Kcal), la teneur en protéines (g/100g), la teneur en glucides (g/100g), la teneur en sucres totaux (g/100g), la teneur en matière grasse (g/100g), la teneur en acides gras saturés (g/100g) et la teneur en sel. La VN moyenne de chaque catégorie a été prise en considération.

### 4.3.4 Les seuils nutritionnelles (FSA)

Les biscuits sont répartis en fonction de leur qualité nutritionnelle, en se basant sur les seuils établis par la Food Standard Agency Britannique (FSA). Ces seuils sont fixés suivant la composition nutritionnelle du produit pour 100g dans les éléments suivants : Matière grasse (g), Acides gras saturés (g), sucres simples (g) et sel (mg). Une échelle de trois couleurs (vert, orange, rouge) distingue les trois seuils : faible, moyen, gras (FSA, 2016) (Tableau IX).

**Tableau IX.** Critères pour 100 g de denrées alimentaires (qu'elles soient ou non vendues au volume)(FSA, 2016).

Texte	Faible	Moyen	Elevé
Couleurs	Vert	Orange	Rouge
Matières Grasses	$\leq$ à 3 g /100 g	$>$ à 3 g et $\leq$ à 17,5 g/100 g	$>$ 17,5 g/100 g
Acide Gras Saturés	$\leq$ à 1,5 g /100 g	$>$ à 1,5 g et $\leq$ à 5 g/100 g	$>$ 5 g/100 g
Sucres Totaux	$\leq$ à 5 g /100 g	$>$ à 5 g et $\leq$ à 22,5 g/100 g	$>$ 22,5 g/100 g
Sel	$\leq$ à 0,3 g/100 g	$>$ à 0,3 g et $\leq$ à 1,5 g/100 g	$>$ 1,5 g/100 g

#### 4.4 Analyse statistique

Les valeurs nutritionnelles moyennes et l'écart type sont obtenus par le logiciel Excel. L'analyse statistique est réalisée par le logiciel XLSTAT 2024.2.1. Il est effectué par l'application du test ANOVA qui consiste en une analyse de la variance et le test de comparaison des moyennes (Tukey). Le seuil de signification est de 0,05.

L'intégration des résultats de nos analyses s'est faite selon les seuils de probabilité suivants :

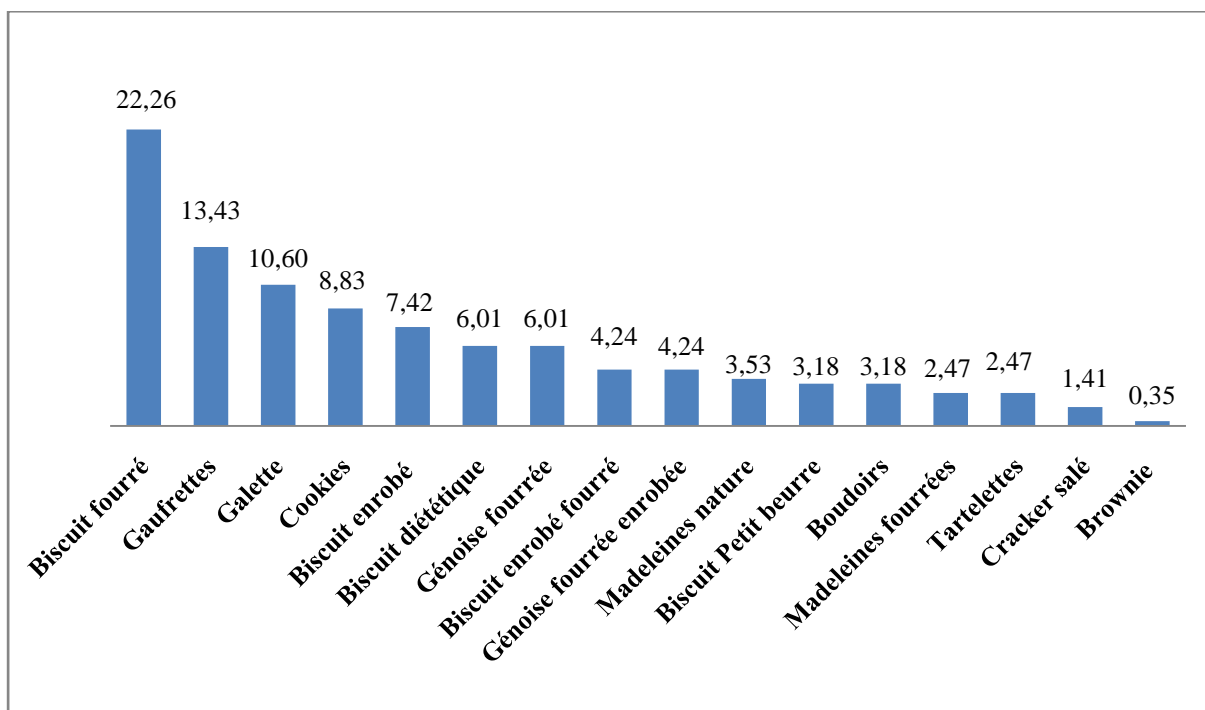
- Probabilité  $>$  0,05 \*différence non significative (NS),
- Probabilité  $\leq$ 0,01 \*différence significative (S),
- Probabilité  $\leq$ 0,05 \*\*différence hautement significative (HS),
- Probabilité  $\leq$ 0,001 \*\*\*différence très hautement significative (THS).

## **Chapitre 5. Résultats et discussion**

## Chapitre 5. Résultats et discussion

### 5.1 Répartition des produits en catégories selon la dénomination commerciale

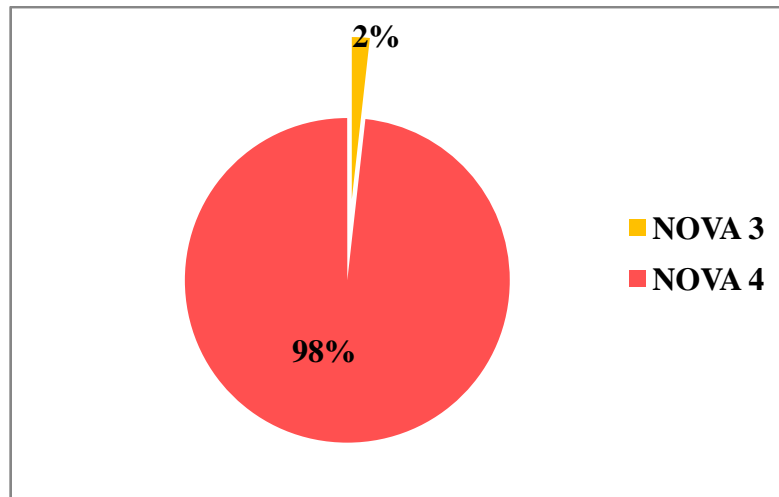
Les biscuits au nombre de 281 sont répartis en 16 catégories (figure 18). Les plus présentes sont : les biscuits fourrés, les gaufrettes et les galettes avec 22,26%, 13,43% et 10,6% respectivement. Le cracker salé et le brownie ne représentent que 1,41% et 0,35%, respectivement.



**Figure 18.** Répartition des biscuits en catégories selon la dénomination commerciale.

### 5.2 Répartition des produits selon le degré de transformation

La figure 19 présente la répartition des produits en fonction du degré de transformation. On constate que la quasi-totalité des produits sont ultratransformés classés en NOVA 4, avec un pourcentage de 98%. Uniquement, 2% des biscuits sont transformés (NOVA 3).



**Figure 19.** Répartition des produits en groupes selon la classification NOVA.

Cette visualisation fournit un aperçu clair de la composition générale des biscuits étudiés en termes de leur niveau de transformation. Elle indique que ces biscuits contiennent probablement de nombreux ingrédients additifs et subissent des procédés industriels poussés avant d'être commercialisés (Lane et *al.*, 2024).

En France, une étude a mis en évidence que 88 % des 1152 aliments ou boissons préemballés destinés aux enfants, étaient ultra-transformés et que la plupart contenaient des arômes et des sucres ultra-transformés. Plusieurs études utilisant la classification NOVA ont également trouvé des proportions élevées d'AUT parmi les aliments préemballés (pour adultes et enfants) : 64 % en Chine , 71 % aux États-Unis et 83 % en Nouvelle-Zélande (Lane et *al.*, 2024).

La présence importante des AUT, notamment parmi les produits préemballés pour enfants, concorde avec le fait que la consommation d'AUT est plus élevée chez les enfants que chez les adultes. Par exemple, le niveau de consommation AUT représentait 67 % de l'apport énergétique total aux États-Unis, 66 % au Royaume-Uni (UK), 46 % en France et 33 % en Belgique chez les enfants, contre respectivement 57 %, 54 %, 36 % et 30 % chez les adultes (Lane et *al.*, 2024).

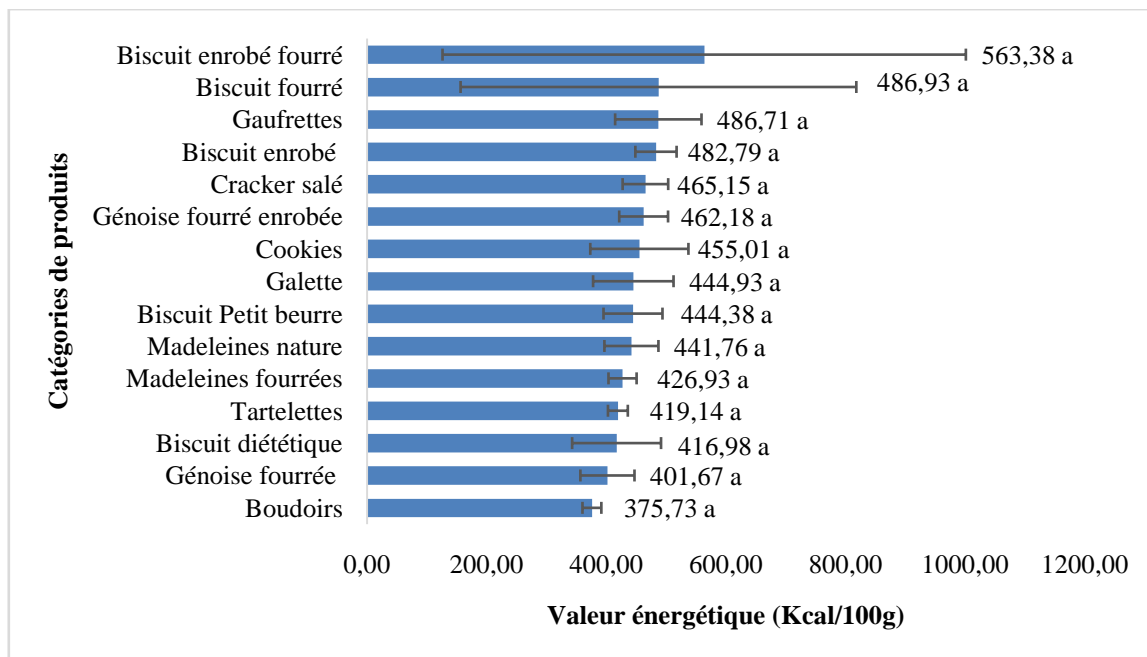
Les AUT font souvent l'objet de publicités destinées aux enfants ou affichent des emballages attrayants. Le marketing alimentaire a une influence sur les préférences alimentaires, les achats et la consommation, notamment chez les enfants (Vandevijvere, 2020c). Le Chili est le seul pays à avoir systématiquement interdit les caractères sur les emballages d'aliments réglementés destinés aux enfants (Popkin, 2020).

La consommation excessive d'aliments ultra-transformés est associée à des risques pour la santé, tels que l'obésité, le diabète type 2, les maladies cardiovasculaires, le risque de maladie cancéreuse, les troubles de la santé mentale, le surpoids et les maladies chroniques. Il est donc recommandé de consommer principalement des aliments peu ou pas transformés, de consommer modérément des aliments transformés et d'éviter la consommation d'aliments ultra-transformés (Vandevijvere, 2020c).

### 5.3 La valeur nutritionnelle des biscuits

#### 5.3.1 La valeur énergétique

La figure 20 représente le contenu énergétique en kilocalories (Kcal/100g) des différents biscuits. Les valeurs énergétiques varient entre 375,73 Kcal/100g pour les boudoirs et 563,38 Kcal/100g pour les biscuits enrobés fourrés.

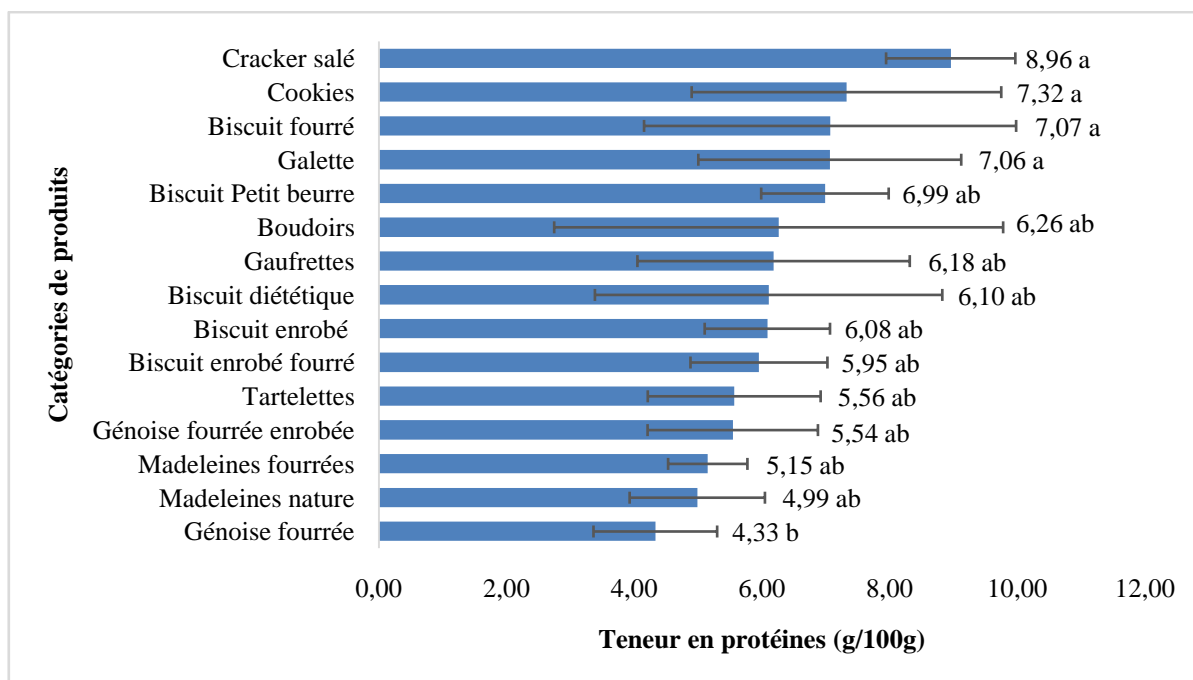


**Figure 20.** La valeur énergétique (Kcal/100g) des différentes catégories de produit.

L'analyse de la variance (ANOVA) a révélé qu'il n'y a pas de différence entre les catégories au seuil de 0,05. Le test de comparaison des moyennes (Tukey) montre que toutes les catégories appartiennent à un seul groupe homogène.

#### 5.3.2 La teneur en protéines

La figure 21 présente la teneur en protéines des différentes catégories des biscuits en g/100g. Les valeurs varient de 4,33 g/100g à 8,96 g/100g.



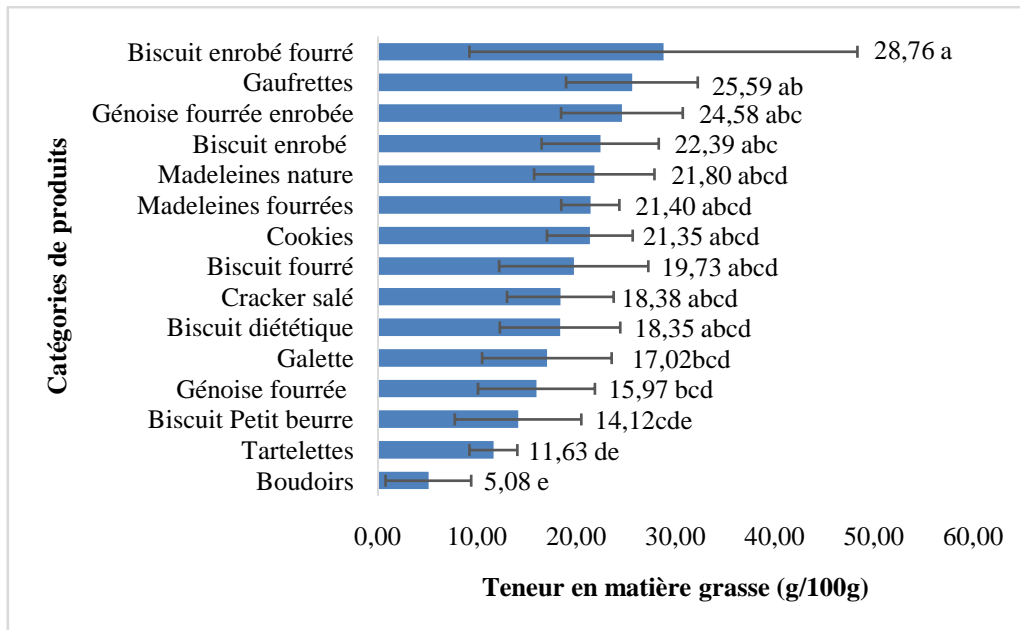
**Figure 21.** La teneur en protéines (g/100g) des différentes catégories de produits.

L'analyse de la variance (ANOVA) a révélé qu'il y a une différence très hautement significative entre les catégories au seuil de 0,05. Le test de comparaison des moyennes révèle qu'il existe 3 groupes homogènes a, ab et b. Les crackers salés ont significativement la teneur la plus élevée en protéines 8,96 g/100g alors que la génoise fourrée a la teneur la plus faible (4,33 g/100g).

Concernant les protéines, les recommandations sont de 6 à 20 % de l'apport énergétique total. La limite basse permet de couvrir le besoin, sans le surestimer, quels que soient la stature et le niveau d'activité physique des enfants. A propos de la limite haute, il n'existe pas d'étude permettant de la définir précisément, elle augmente donc avec l'âge pour correspondre aux valeurs de l'adulte à partir de 18 ans (CERIN, 2017).

### 5.3.3 La teneur en matière grasse

La figure 22 montre la teneur en matières grasses (g/100g) des différentes catégories des biscuits. Les valeurs varient entre 5,08 g/100g et 28,76 g/100g.

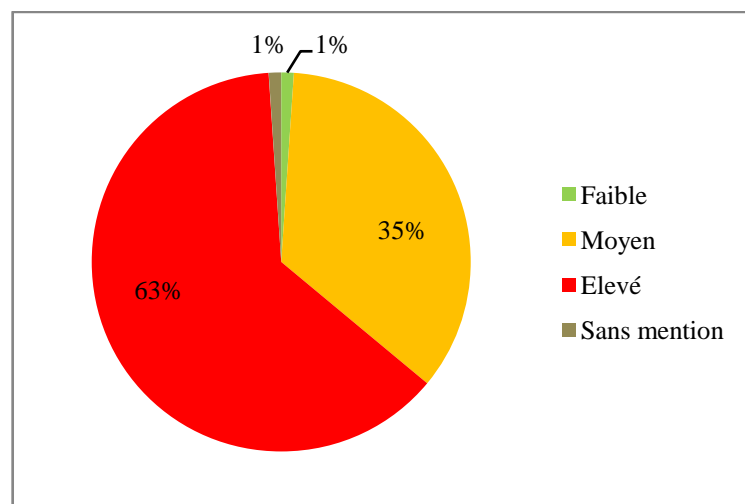


**Figure 22.** La teneur en matière grasse (g/100g) des différentes catégories de produit.

L'analyse de la variance révèle l'existence d'une différence très hautement significative au seuil de 0,05 entre les différentes catégories de biscuit.

Le test de comparaison des moyennes révèle qu'il existe 8 groupes homogènes. Les biscuits enrobés fourrés ont significativement la teneur la plus élevée en matière grasse (28,76 g/100g) alors que les boudoirs ont la teneur en matière grasse la plus faible (5 g/100g).

La figure 23 représente la répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels en matière grasse.

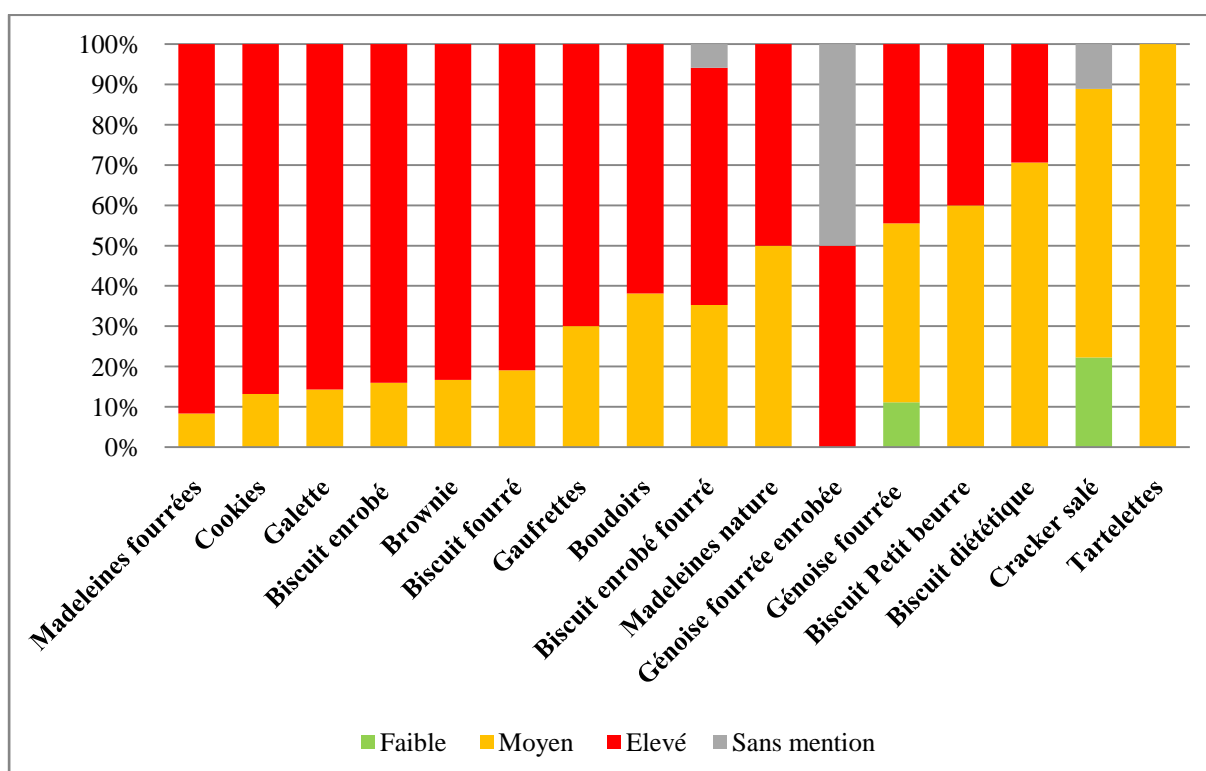


**Figure 23.** Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels de matière grasse.

Selon FSA(2016), les seuils moyens nutritionnels en matière grasse sont : faible (moins de 3 g/100g), moyen (entre 3 et 17,5 g/100g) et élevé pour les teneurs supérieures à 17,5 g/100g.

Après avoir suivi les normes, la répartition des produits en fonction de ces seuils, montre que 63% des produits ont une teneur élevée en matière grasse, 35% des produits ont une teneur moyenne et 1% une teneur faible. Un pourcent (1%) des produits n'ont pas mentionné la teneur en matière grasse, alors que cette dernière est obligatoire sur l'étiquetage des produits alimentaires (JORA, 2018).

La figure 24 représente la répartition des catégories en fonction des seuils moyens en matière grasse. Les principales catégories qui ont des produits à teneur élevée en MG sont les madeleines fourrées 91,67%, les cookies 86,84%, galettes 85,71%, biscuit enrobé 84,00%, brownie 83,33%, biscuit fourré 80,95% et les gaufrettes 70,00%.



**Figure 24.** Répartition des catégories en fonction des seuils en matière grasse (%).

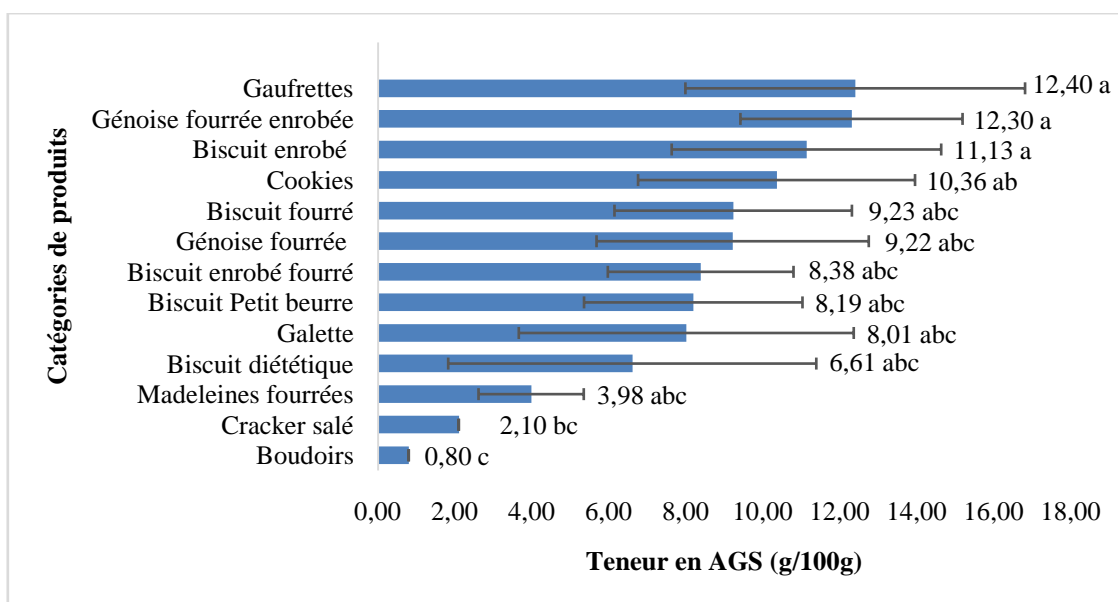
Chez le jeune enfant de 6 mois à 3 ans, la part des lipides dans l'apport énergétique est de 45 à 50 % en raison des besoins lipidiques très importants liés notamment à l'élaboration des structures cérébrales ; au-delà, les recommandations sont de 35 à 40 % (CERIN, 2013).

Il est recommandé de limiter la fréquence de consommation des biscuits car ils contiennent des sucres ajoutés et des graisses de mauvaise qualité nutritionnelle(ONE, 2022).

### 5.3.4 Teneur en acides gras saturés

La figure 25 montre la teneur en acides gras saturés (AGS) en (g/100g) dans différentes catégories de biscuits.

Les teneurs en AGS varient de 0,80g/100g à 12,40 de g/100g de produit.



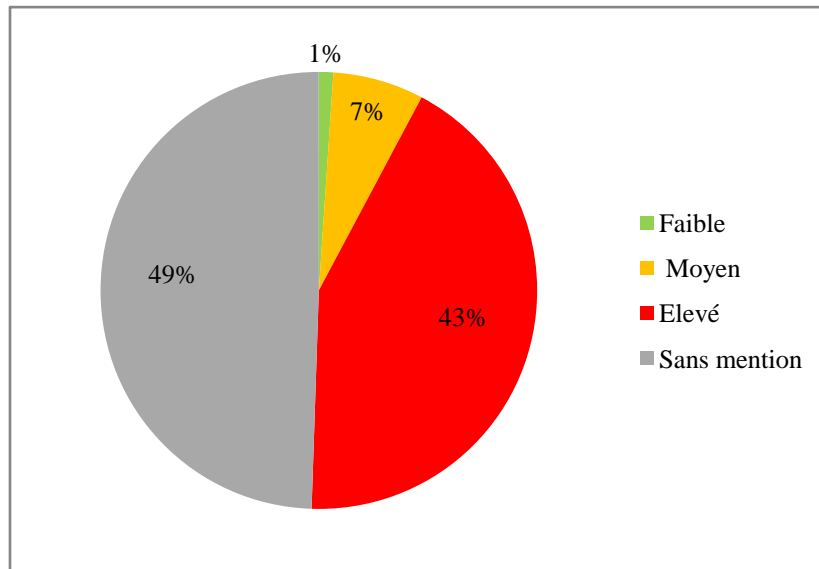
**Figure 25.** Teneur en acides gras saturés (g/100g) des différentes catégories de biscuit.

L'analyse de la variance (ANOVA) a révélé qu'il y a une différence très hautement significative au seuil 0.05 entre les différentes catégories de biscuit.

Le test de comparaison des moyennes (Tukey) révèle qu'il existe 5 groupes homogènes. Les gaufrettes ont significativement la teneur la plus élevée en AGS 12,40g/100g alors que les boudoirs ont la teneur la plus faible (0,80 g/100g).

Selon FSA (2016), les seuils moyens nutritionnels en AGS sont : faible (à moins de 1,5 g/100g), moyen (entre 1,5 et 5,00 g/100g) et élevé pour les teneurs supérieures à 5,00 g/100g.

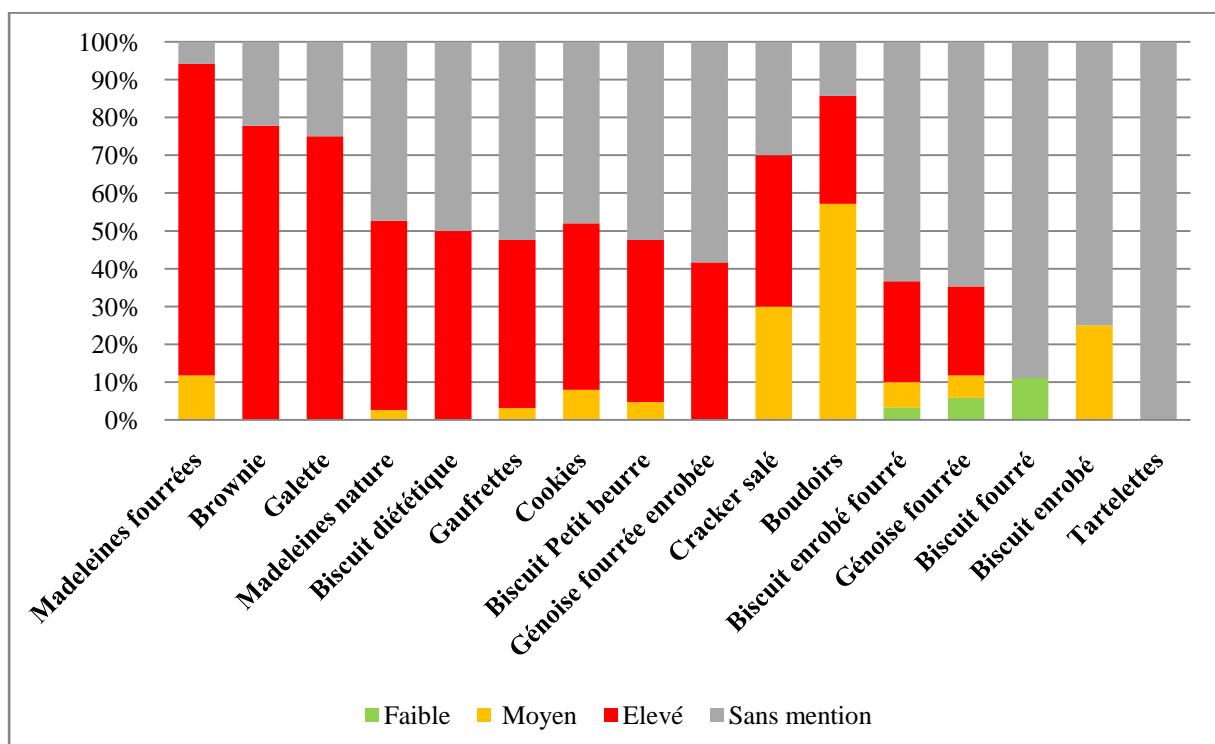
La figure 26 montre la répartition des biscuits (%) en fonction de ces seuils moyens nutritionnels en AGS (g/100g).



**Figure 26.** Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels d'AGS.

On note que 43% des produits ont une teneur élevée en AGS, 7% des produits ont une teneur moyenne et 1% à une teneur faible et presque la moitié des produits (49%), n'ont pas mentionné la teneur en AGS.

La figure 27 montre la distribution des catégories en fonction des seuils moyens en AGS(%).



**Figure 27.** Répartition des catégories en fonction des seuils en AGS (%).

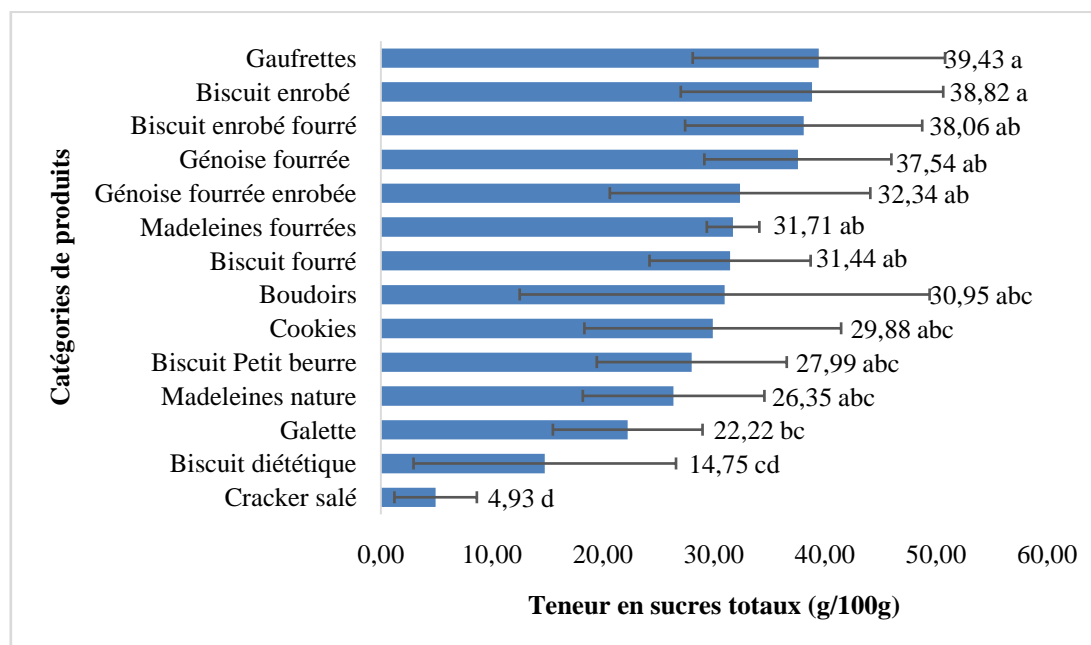
Les principales catégories qui ont des produits à teneur élevée en AGS sont les madeleines fourrées (82,35%), brownie (77,78) et galette (75,00%).

L'AFSSA recommande que la part des acides gras saturés totaux soit de 8% à 12 % de l'apport énergétique total. Seuls 3 acides gras se différencient des nouvelles recommandations parce qu'ils sont susceptibles d'augmenter le risque cardio-vasculaire, lorsqu'ils sont consommés en excès : c'est pourquoi leur apport reste limité à 8%. Il s'agit de l'acide laurique, l'acide myristique et l'acide palmitique. En pratique, cela signifie que si l'on s'intéresse aux sources des graisses saturées, il faut en évaluer leur proportion dans un aliment mais également et surtout examiner leur composition (CERIN, 2013).

Suivant les recommandations diététiques citées par l'OMS pour prévenir les maladies métaboliques, il y a un consensus pour diminuer l'apport en acides gras saturés (AGS) à moins de 10% de l'apport énergétique total (Weber et al., 2022).

### 5.3.5 La teneur en sucres totaux

La figure 28 montre la quantité de sucres totaux en gramme présents dans 100g de biscuits. Les teneurs en sucre varient entre 4,92 g/100g pour les crackers salés et 39,43 g/100g pour les gaufrettes



**Figure 28.** La teneur en sucres totaux (g/100g) des différentes catégories de produit.

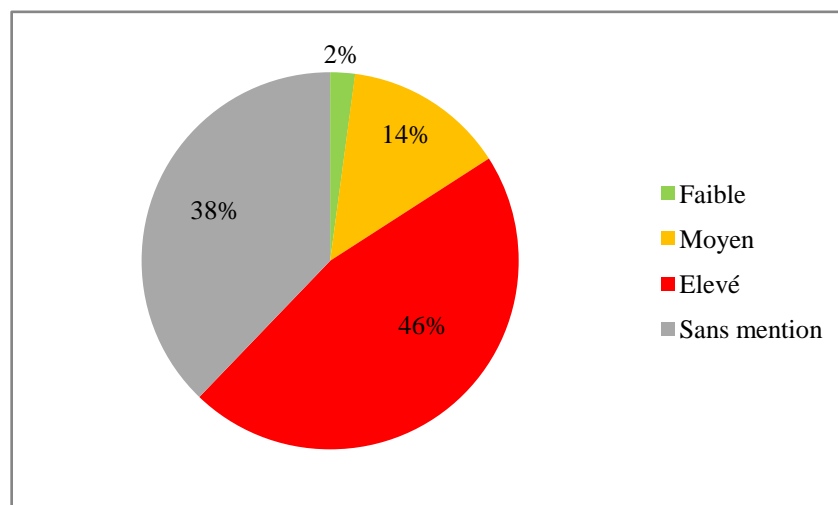
L'analyse de la variance (ANOVA) a révélé l'existence d'une différence très hautement significative au seuil 0,05 entre les différentes catégories de biscuit.

---

Le test de comparaison des moyennes (Tukey) montre qu'il existe 6 groupes homogènes. Les gaufrettes ont significativement la teneur la plus élevée en sucres totaux (39,43 g/100g) alors que le cracker salé a la teneur la plus faible (4,92 g/100g).

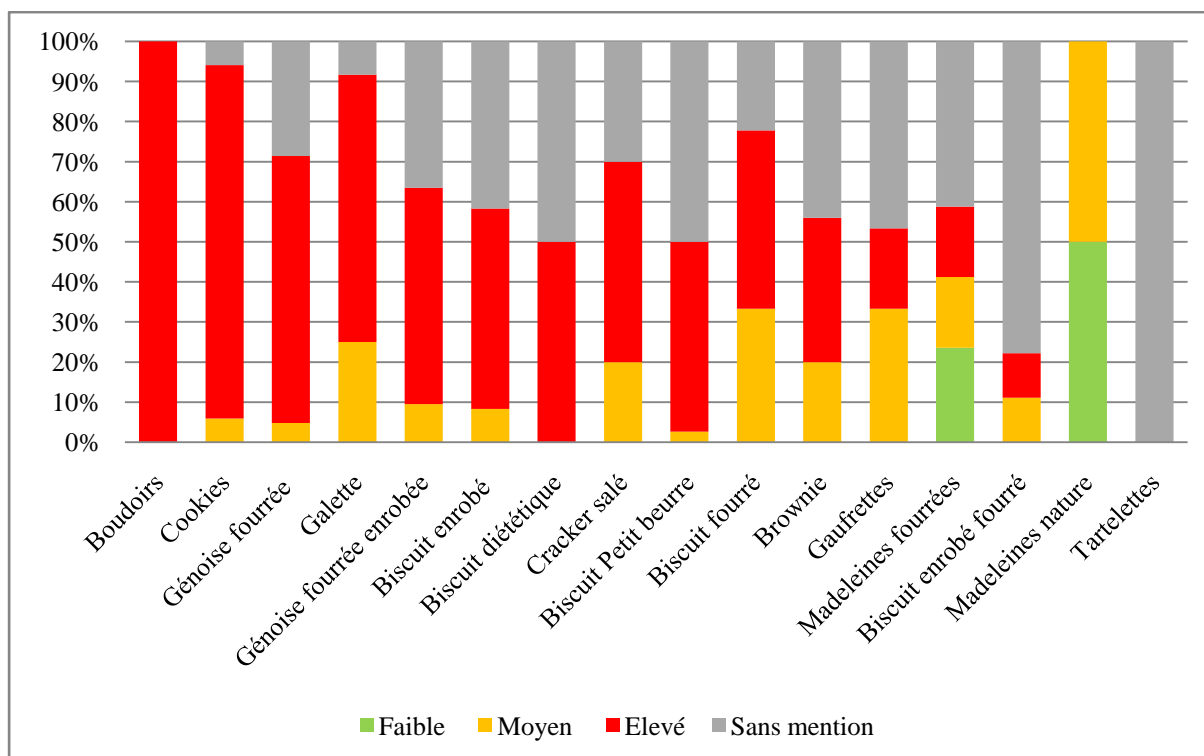
Selon FSA(2016), les seuils moyens nutritionnels des sucres totaux sont : faible (à moins de 5,00 g/100g), moyen (entre 5 et 22,5 g/100g) et élevé pour les teneurs supérieures à 22,5 g/100g.

La figure 29 représente la répartition des biscuits en fonction de ces seuils moyens nutritionnels.



**Figure 29.** Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels des sucres totaux.

Les résultats montrent que 46 % des produits ont une teneur élevée en sucres totaux, 14% des produits ont une teneur moyenne et 2% à teneur faible en dessous de seuil. 38% des produits non pas mentionné les teneurs en sucres totaux, alors que la mention de la teneur en sucres totaux est obligatoire sur l'étiquetage des produits alimentaires (JORA, 2018), l'exemple de notre étude de la non mention des sucres est à 100% pour les produits tartelettes suivi de 77,78% des produits de la catégorie biscuit enrobé fourré.



**Figure 30.** Répartition des catégories en fonction des seuils en sucres totaux (%).

La figure 30 représente distribution des catégories en fonction des seuils moyens en sucres totaux (%). Les catégories qui représentent les teneurs les plus élevées en sucres totaux sont les boudoirs 100% et les cookies 88,24%.

L'Anses a fixé en 2016 la limite à 100g/j de sucres totaux (hors lactose) pour les adultes. En 2019, la limite a été adaptée aux enfants (60 g/j pour les 4-7 ans, 75 g/j, pour les 8-12 ans, 100 g/j pour les 13-17 ans) (Anses, 2019).

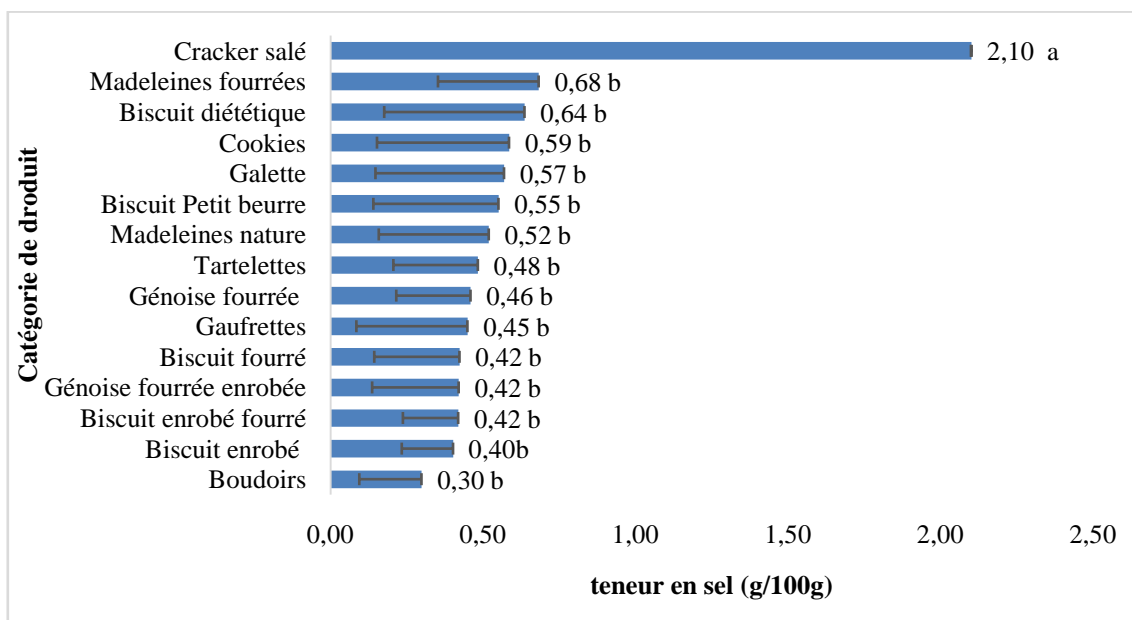
Ces aliments n'ont pas d'intérêt nutritionnel, ils sont souvent très sucrés et parfois gras. Une consommation fréquente de produits sucrés et l'ajout de sucre dans les aliments augmentent l'attrance naturelle de l'enfant pour le goût sucré et instaurent de mauvaises habitudes alimentaires qui ont des conséquences majeures, tels que le développement de caries et l'augmentation du risque de surpoids (OMS, 2023c).

Un apport élevé en sucres, est associé à un risque accru d'obésité et de MNT liées à l'alimentation. Cela a conduit l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) à publier des orientations sur la limitation de l'apport en sucres (OMS, 2023c).

Les recommandations de réserver ces produits sucrés à des moments festifs et occasionnels permet à l'enfant d'apprendre à apprécier les saveurs naturellement sucrées comme celles des fruits et de s'ouvrir aux autres saveurs et arômes. Le plaisir de manger et de découvrir est un apprentissage régulier et concerne aussi les aliments sains (ONE, 2022).

### 5.3.6 La teneur en sel

La figure 31 présente la teneur en sel (g/100g) des différentes catégories des biscuits. Les valeurs varient entre 0,30 g/100g et 2,10 g/100g.

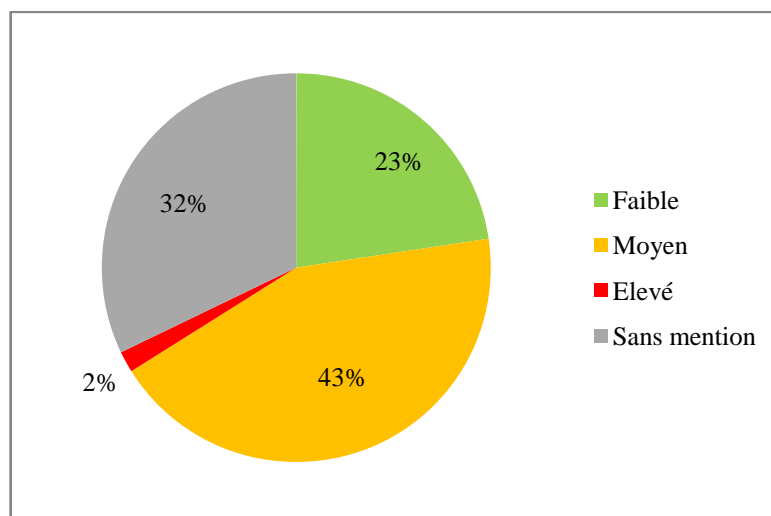


**Figure 31.** La teneur en sel (g/100g) des différentes catégories de produit.

L'analyse de la variance révèle l'existence d'une différence très hautement significative au seuil de 0,05 entre les différentes catégories de biscuit.

Le test de comparaison des moyennes révèle qu'il existe 2 groupes homogènes. Les crackers salés ont significativement la teneur la plus élevée en sel (2,10 g/100g).

La figure 32 représente la répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels en sel.

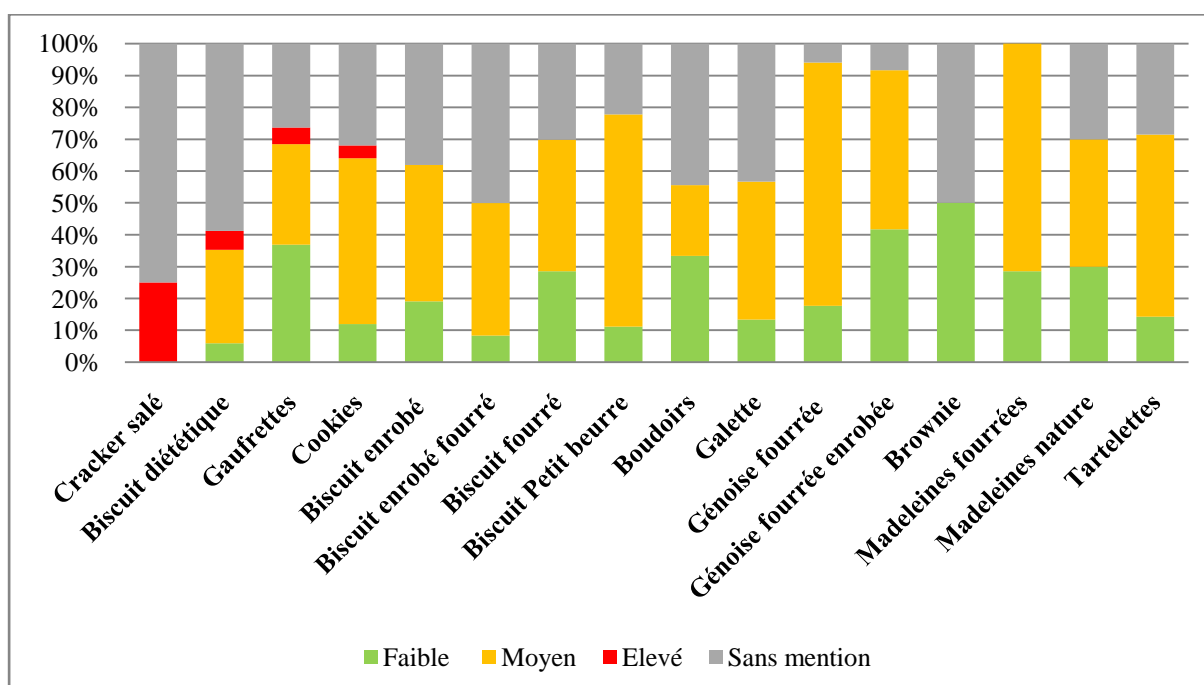


**Figure 32.** Répartition des biscuits en fonction des seuils moyens nutritionnels en sel.

Selon FSA (2016), les seuils moyens nutritionnels en sel sont : faible (moins de 0,30 g/100g), moyen (entre 0,30 et 1,50 g/100g) et élevé pour les teneurs supérieures à 1,50 g/100g.

Après avoir suivi les normes, la figure de la répartition des produits en fonction de ces seuils, montre que 2% des produits ont une teneur élevée en sel, 43% des produits ont une teneur moyenne et 23% une teneur faible. Les produits qui n'ont pas mentionné la teneur en sel sont à hauteur de 32%, alors que cette dernière est obligatoire sur l'étiquetage des produits alimentaires (JORA, 2018).

La figure 33 représente la répartition des catégories en fonction des seuils moyens en sel. Les catégories qui représentent les teneurs les plus élevées en sel sont les crackers salés 25,00%, les biscuits diététiques 5,88%, gaufrettes 5,26%, cookies 4,00%.



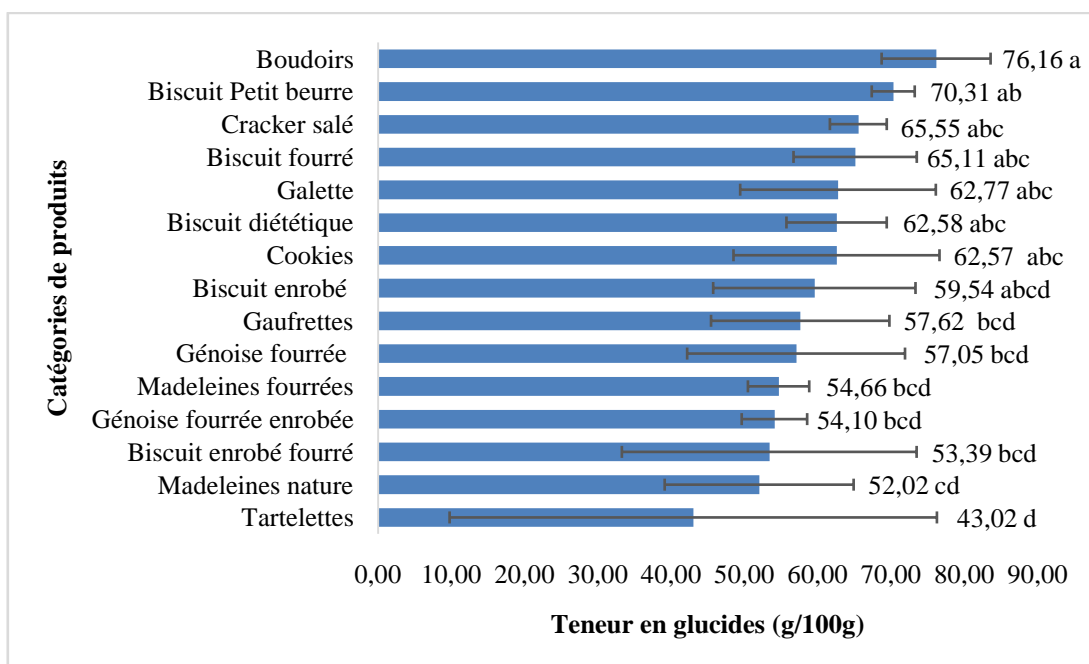
**Figure 33.** Répartition des catégories en fonction des seuils en sel (%).

L'OMS recommande aux adultes de ne pas consommer plus de 5 g de sel par jour. Pour les enfants, la recommandation est encore plus faible : 2 g de sel par jour. Cependant, actuellement la consommation quotidienne en sel se situe entre 8 et 19 g, soit bien au-delà de cette recommandation (OMS, 2022).

On estime qu'une réduction de la consommation de sel, ne serait-ce que de 15 %, permettrait d'éviter 8,5 millions de décès prématurés en 10 ans dans les pays à revenus faible et intermédiaire, et pourrait permettre de réaliser des économies dans les pays à revenu élevé (OMS, 2022).

### 5.3.7 La teneur en glucides

La figure 34 montre la teneur en glucides (g/100g) des différentes catégories des biscuits. Les valeurs varient entre 43,02 g/100g et 76,16 g/100g.



**Figure 34.** La teneur en glucides (g/100g) des différentes catégories de produit.

L'analyse de la variance révèle l'existence d'une différence très hautement significative au seuil de 0,05 entre les différentes catégories de biscuit.

Le test de comparaison des moyennes révèle qu'il existe 7 groupes homogènes. Les boudoirs ont significativement la teneur la plus élevée en glucides (76,16 g/100g) alors que les tartelettes ont la teneur la plus faible (43,02 g/100g).

L'OMS recommande que l'apport en glucides provienne principalement de céréales complètes, de légumes, de fruits et de légumineuses (recommandation forte; toutes les personnes âgées de 2 ans et plus sont concernées).

Si des biscuits devraient être proposés au goûter, il faudrait privilégier ceux qui contiennent moins de 17% de lipides et une teneur en sucres ajoutés inférieure à 50 % des glucides totaux. Il s'agit généralement des biscuits secs tels que les petits beurrés. La portion proposée devrait être de 30g (équivalent de 4 petits beurrés) (ONE, 2022).

De manière générale, on considère que les glucides qui sont digérés lentement dans l'intestin grêle ou qui y transitent sans être digérés sont de « haute qualité », et que les glucides rapidement digérés tels que les sucres sont de « faible qualité » (OMS, 2023a).

Les fibres alimentaires, en particulier, sont un élément important de la qualité des glucides. Elles peuvent être définies de différentes manières, bien que quasiment toutes les

---

définitions partagent le concept selon lequel les fibres alimentaires sont résistantes à la digestion par les enzymes présentes dans l'intestin grêle des humains (OMS, 2023a).

La consommation de glucides de faible qualité est souvent associée à une mauvaise qualité globale de l'alimentation et peut avoir des effets délétères sur la santé, tandis que la consommation de glucides de haute qualité est souvent associée à une bonne qualité globale de l'alimentation et s'avère avoir un impact positif sur la santé (OMS, 2023a).

Il a été démontré qu'un apport élevé en fibres alimentaires et la consommation d'aliments contenant généralement des glucides de haute qualité tels que les céréales complètes, les fruits, les légumes et les légumineuses améliorent globalement la santé (OMS, 2023b).



## **Conclusion**

---

## Conclusion

Les biscuits sont des produits de boulangerie consommés dans le monde entier. Leur longue durée de conservation, la diversité de goûts et de texture ainsi que leur praticité font qu'ils sont appréciés par les consommateurs. Les biscuits sont présentés sous plusieurs formes, avec des goûts sucrés, salés et enrichis.

Nous avons collecté les données de 281 biscuits disponibles sur le marché algérien. Ils sont répartis en 16 catégories, les plus présentes sont : les biscuits fourrés, les gaufrettes et les galettes avec 22,26%, 13,43% et 10,6%, respectivement.

Selon le système de classification NOVA, on constate que la quasi-totalité des biscuits sont ultra transformés classés en NOVA 4, avec un pourcentage de 98% et uniquement, 2% des biscuits sont transformés (NOVA 3).

L'estimation de la valeur nutritionnelle des biscuits révèle que :

- Les valeurs énergétiques varient entre 375,73 Kcal/100g et 563,38 Kcal/100g.
- Les teneurs en protéines varient entre 4,33 g/100g et 8,96 g/100g. Les crackers salés, les cookies et les biscuits fourrés sont significativement les produits les plus riches en protéines.
- Les teneurs en MG varient entre 5,08 g/100g et 28,76 g/100g. Les biscuits fourrés et les gaufrettes sont significativement les produits les plus riches en MG.
- Les teneurs en AGS varient entre 0,80g/100g et 12,40 g/100g. Les gaufrettes, les génoises fourrées enrobées et les biscuits enrobés sont significativement les produits les plus riches en AGS.
- Les teneurs en sucres totaux varient entre 4,93 g/100g et 39,43 g/100g. Les gaufrettes et les biscuits enrobés sont significativement les produits les plus riches en sucres totaux.
- Les teneurs en NaCl varient entre 0,30 g/100g et 2,10 g/100g. Le cracker salé est la seule catégorie significativement riche en sel.
- Les teneurs en glucides varient entre 43,02 g/100g et 76,16 g/100g. Les boudoirs et les biscuits petit beurre sont significativement les produits les plus riches en glucides.

---

La comparaison aux seuils nutritionnels établis par la Food Standards Agency a fait ressortir les résultats suivants :

- Soixante-trois (63%) des biscuits ont une teneur élevée en matière grasse, notamment les madeleines fourrées 91,67%, les cookies 86,84%, les galettes 85,71%, les biscuits enrobés 84,00%, les brownies 83,33%, les biscuits fourrés 80,95% et les gaufrettes 70,00%.
- Quarante-trois (43%) des produits ont une teneur élevée en AGS, notamment les madeleines fourrées 82,35%, les brownies 77,78 % et les galettes 75,00%.
- Quarante-six (46%), des produits ont une teneur élevée en sucres totaux, notamment les boudoirs 100% et les cookies 88,24%.
- Deux (2%), des produits ont une teneur élevée en sel, principalement est la catégorie des crackers salés 25%.

En perspective à ce travail, on propose :

- L'application d'autres systèmes de classification qui prennent en considération le degré de transformation et la valeur nutritionnelle telle que le système SIGA.
- La détermination des différents additifs utilisés dans ces produits et leur impact sur la santé.
- L'organisation des campagnes de sensibilisation surtout auprès des enfants, dans les écoles, quant au risque d'une consommation répétée des produits ultras transformés.
- Un contrôle rigoureux par les services d'inspection de la qualité pour s'assurer du respect de la réglementation sur l'étiquetage.
- La création d'un label apposé sur l'emballage des produits alimentaires permettant d'orienter les choix alimentaires en fonction du degré de transformation et de la valeur nutritionnelle.

## **Références bibliographiques**

## Références bibliographiques

- Anonyme 1. (2024). Marché aux biscuits—Partage, tendances et analyse de l'industrie. <https://www.mordorintelligence.com/fr/industry-reports/biscuits-market>
- Anonyme 2. (2024). Douceurs Algériennes : Snacks Modernes & Traditionnels pour Gourmands. <https://www.djazagro.com/fr-FR/actualites-tendances/tendances-prospectives/les-snacks-sucres-en-algerie>
- Anses. (2019). Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
- Arepally, D., Reddy, R. S., Goswami, T. K., & Datta, A. K. (2020). Biscuit baking : A review. *LWT*, 131, 109726. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109726>
- CERIN. (2013). Les dernières recommandations en lipides : De la théorie à l'assiette. Centre de ressources et d'informations nutritionnelles. Symposium Cerin. Montpellier.
- CERIN. (2017). Références nutritionnelles en protéines, lipides et glucides (enfants). Centre de ressources et de d'informations nutritionnelles. <https://www.cerin.org/articles/references-nutritionnelles-proteines-lipides-glucides-enfants/>
- CERIN. (2022). Références nutritionnelles pour les enfants et les adolescents. Centre de ressources et d'informations nutritionnelles. Centre de ressources et d'informations nutritionnelles. <https://www.cerin.org/articles/references-nutritionnelles-pour-les-enfants-et-les-adolescents/>
- Curt, M. (2019). Les aliments ultratransformés et leur impact en santé [Doctorat en pharmacie]. Lyon 1.

- Darimont, L. (2022). *Conception de biscuits pour enfants à base de farine de pois chiches*.  
*Thèse de Doctorat*. Gembloux Agro-Bio Tech
- Davidson, I. (2019). *Biscuit, cookie and cracker production : Process, production and packaging equipment* (Second edition). Academic Press is an imprint of Elsevier.
- Davidson, L. (2020). *Biscuit, Cookie and Cracker Process and Recipes*. Academic Press is an imprint of Elsevier.
- Denis, A. (2011). Les biscuits et gâteaux : Toute une diversité. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 46(2), 86- 94. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2010.11.002>
- Devi, A., & Khatkar, B. S. (2016). Physicochemical, rheological and functional properties of fats and oils in relation to cookie quality : A review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(10), 3633- 3641. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2355-0>
- FAO/OMS. (2006). Rapport de la vingt-septième session du comité du codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. 112.
- Fardet, A. (2017). *Classification NOVA : degré de transformation des aliments et santé*. Université d'été de Nutrition, Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH). HAL.
- Fardet, A. (2018). La classification NOVA des aliments selon leur degré de transformation : Définition, impacts santé et applications. <https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox?projector=1>
- Fardet, A. (2019). Que penser des aliments ultratransformés ? Correspondances en métabolismes. *Hormones Diabète et nutrition*. XXIII. 3. 1-5
- Fardet, A., & Rock, E. (2019). Aliments ultratransformés : De quoi parle-t-on ? The Conversation. <http://theconversation.com/aliments-ultratransformes-de-quoi-parle-t-on-117065>

- Feillet, P. (2000). Biscuits, pâte alimentaires et autres. In *Le grain de blé* (INRAE, p. 175-185).
- FSA. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets (1169/2011; p. 33). Food Standards Agency.
- Gallagher, E. (2008). Formulation and nutritional aspects of gluten-free real products and infant foods. In *Gluten-free cereal products and beverages* (1st ed, 1-321-346). Academic.
- Hasenhuettl, G. L., & Hartel, R. W. (Éds.). (2019). *Food Emulsifiers and Their Applications* (Springer). Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-29187-7>
- JORA. (2018). *Journal Officiel de la Republique Algerienne* N° 25. 32.
- Lane, M. M., Gamage, E., Du, S., Ashtree, D. N., McGuinness, A. J., Gauci, S., Baker, P., Lawrence, M., Rebholz, C. M., Srour, B., Touvier, M., Jacka, F. N., O'Neil, A., Segasby, T., & Marx, W. (2024). Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: Umbrella review of epidemiological meta-analyses. *BMJ*, e077310. <https://doi.org/10.1136/bmj-2023-077310>
- Mamat, H., & Hill, E. S. (2018). La structure et propriétés fonctionnelle des biscuits. *International Food Research Journal*, 462-471.
- Manley, D. (2000). *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry* (Vol. 216 x 138). Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington Cambridge CB1 6AH, England.
- Manley, Duncan. (2011). *Manley's technology of biscuits, crackers and cookies* (4th ed.). Woodhead Pub.
- Mohtadji-Lamballais, C. (1989). *Les Aliments*. Maloine. Paris.

- Ndangui, C. B. (2015). Production et caractérisation de farine de patate douce (Ipomoeabatatas.Lam) : Optimisation de la technologie de panification [Doctorat en procédés et biotechnologiques alimentaires]. Marien ngouabi.
- Norn, V. (2015). Emulsifiers in food technology (Second edition). John Wiley & Sons Inc.
- OMS. (2015). Apport en sucres chez l'adulte et l'enfant. [www.who.int](http://www.who.int).
- OMS. (2022). 5 recommandations pour réduire la consommation de sel et ainsi vivre plus longtemps et en meilleure santé. <https://www.who.int/europe/fr/news/item/14-03-2022-5-recommendations-to-reduce-salt-intake-to-live-longer-and-healthier-lives>
- OMS. (2023a). Apport en glucides chez l'adulte et l'enfant. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/374928/9789240083417-fre>.
- OMS. (2023b). Apport en glucides chez l'adulte et l'enfant. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/374928/9789240083417-fre>.
- OMS. (2023c). Apport en glucides chez l'adulte et l'enfant Résumé de la ligne directrice de l'OMS. Carbohydrate intake for adults and children : WHO guideline summary.
- ONE. (2022). Le goûter—Le repas indispensable. Office de la Naissance et de l'Enfance.
- Pareyt, B., & Delcour, J. A. (2008). The Role of Wheat Flour Constituents, Sugar, and Fat in Low Moisture Cereal Based Products : A Review on Sugar-Snap Cookies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(9), 824- 839. <https://doi.org/10.1080/10408390701719223>
- Pedersen, L. (2004). Rheological properties of biscuit dough from different cultivars, and relationship to baking characteristics—ScienceDirect. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S073352100300064X>
- Plamondon, L. (2019). L'achat d'aliments ultra-transformés en supermarchés et magasins à grande surface au Québec.

- Popkin, B. (2020). Ultra-processed foods and beverages increase significantly the risks of obesity, and other noncommunicable diseases, and most causes of mortality, while reduced consumption has significant effects on health and well-being. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Vandevijvere, S. (2020). *Aliments ultra-transformés et santé: Que dit la littérature scientifique?* *Métabolisme*. 25, 7.
- Weber, C., Harnack, L., Johnson, A., Jasthi, B., Pettit, J., & Stevenson, J. (2022). Nutrient comparisons of margarine/margarine-like products, butter blend products and butter in the US marketplace in 2020 post-FDA ban on partially hydrogenated oils. *Public Health Nutrition*, 25(5). <https://doi.org/10.1017/S1368980021004511>
- Zhou, W. (2014). Bakery-products-science-and-technology. Food Science and Technology Programme, c/o Department of Chemistry, National University.



**Annexes**

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
1	<b>Yami To Go Crêpes</b>	Gaufrette Roulée Croustillante Fourrée à la Crème Gout Noisette	Boite carton	45	Farine,Eau,Sucre,Huile vegetale,Cacao,Poudre de lait,Emulsifiant,Lécithine de Soja, Vanille,Arôme,Sel
2	<b>Donatti bellus</b>	Mini donuts aux biscuits	Boite carton	128	Ingredients de la pâte :farine de ble ,matiere graisses vegetales hydrogynées,sucre,eau,oeufs frais,sel,emulsifiant de lécithine de soja SiN 322 levure chimique (pyrophosphate, bicarbonate des sodium,amidon),carbonate de sodium SiN 500II,AROME DE VANILLE. Ingredients enrobage:sucre matiere graisses vegetales,cacao en poudre ,lactosérum,lécithine de soja SiN 322,sel,arôme de vanille; Farine de blé,sucre, huile de soja,crème de cacao (15%),Sirop de glucose-fructose ,sucre,huile de tournesol oléique, eau, cacao dégraissé en poudre 9%,Lactosérum en poudre (Lait),émulsifiant:SiN 471, conservateur: SIN 202 et colorant: SIN 171, œufs, humectants: SIN420, SIN422, gluten de blé, poudres à lever: SIN450, SIN500, sirop de glucose-fructose, sel et arôme
3	<b>Dulcesol magdalenas fourrées au cacao</b>	madeleines fourrées au crème de cacao (15%)	Sachet	225	Sucre, graisse végétale ( huile de palme non hydrogénée, beurre de cacao, huile de soja), masse de cacao, farine de blé, poudre de cacao naturel, eau, poudre de cacao alcalinisé, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: émulsifiant ( lécithine de soja E322), poudre à lever: bicarbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503, arômes artificiels
4	<b>kool break gaufrettes au chocolat noir</b>	Gaufrettes enrobées de chocolat noir	sachet	34	Eau,farine ,sucre,graisse végétale, sel,émulsifiant et antioxydant,(SIN 322), régulateur de l'acidité et agent lèvent (SIN 500),(SIN503),arôme artificiels, poudre de cacao,
5	<b>Genova wafers</b>	Gaufrette fourée à la crème de chocolat	sachet	105	Farine de blé tendre,sucre,matière grasse végétale, lactosérum, poudre de lait,amidon de maïs, extrait de malt,agents levants:bicarbonate d'ammonium, SIN 503(ii),bicarbonate de sodium SIN 500 (ii),sel,émulsifiant:lécithine SIN 322(i),arômes artificiels, contient du blé, du gluten et du soja,
6	<b>Le regal</b>	kim galette	sachet	105	
7	<b>Best of bimo</b>	Gaufrette parfum chocolat	sachet	200	Farine de blé, sucre,matières grasses végétales, poudre des cacao, amidon,poudre de lait,dextrose,agents levants:bicarbonate acide de sodium SIN 500(ii),sel,émulsifiant:lécithine SIN 322,arômes (NI)

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
8	<b>bifa, special digestive</b>	biscuit au blé complet	sachet	186	Farine de blé complet, sucre, graisse végétale, lait en poudre, sel, extrait de malt, arôme lait "artificiel", additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN 503(ii), carbonate acide de sodium, SIN 500(ii)]BPF: agents levants
9	<b>Saïda Super Extra</b>	Biscuits super extra	sachet	300	Farine de blé, sucre, graisse végétale, sucre inverti, agents de levée (bicarbonate de sodium (SIN 500), bicarbonate d'ammonium (SIN 503(I)), poudre de lait, arôme (vanille), sel, correcteur d'acidité, (acide citrique (SIN 330)
10	<b>Tartelette Bellus</b>	tartelette au goût de chocolat	sachet	200	Ingrédients de la pâte : farine de blé, graisse végétale, sucre, eau, oeufs frais, sirop de glucose, lactosérum, sel, émulsifiant lécithine de soja SIN 322, carbonate de sodium SIN 500 ii, ingrédients ; sucre, sirop de glucose-fructose, arôme de chocolat, acide citrique, gélifiant, (pectines), colorant alimentaire, SIN 124, additifs alimentaires : émulsifiant lécithine de soja SIN 322, arôme de chocolat
11	<b>Qaada choco bars aux noisettes</b>	biscuit fourré aux chocolats et noisettes	Boite carton	160	Fourrage aux noisettes 40% (sucre, graisse végétale non hydrogénée, poudre de lait, poudre de cacao, pâte de noisettes, sel, additifs alimentaires: (agents levants et régulateurs d'acidité: carbonates de sodium SIN 500, carbonates d'ammonium SIN 503), Emulsifiant: (lécithine de soja SIN 322), arôme artificiel.
12	<b>Qaada brut multi céréales 52%</b>	biscuit multi céréales 52 % de céréales	Boite carton	150	Céréales (Farine de blé, flocons de seigle intégrale, Flocons d'avoine, riz extrudé, extrait de malt), sucre, huile végétale, poudre de lait, poudre à lever (Bicarbonate d'ammonium E 503, Bicarbonate de sodium E 500) Emulsifiant: lécithine de soja SIN 322, sel, arômes,
13	<b>Qaada brut multi céréales 44%</b>	biscuit tout chocolat à 44% de céréales	Boite carton	120	Céréales 44% (Farine de blé, Flocons d'avoine, extrudé de céréales: ( farine de riz, farine de blé, sucre, graisse végétale hydrogénée), Pépites de chocolat 10% ( masse de cacao, sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de cacao, additifs alimentaires: (émulsifiant: lécithine de soja SIN 322), arôme artificiel) poudre de cacao, lait écrémé en poudre, additifs alimentaires ( Bicarbonate d'ammonium E 503, Bicarbonate de sodium E 500) émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, arôme artificiel, sel
14	<b>Qaada biscuit lait et chocolat</b>	biscuit lait et chocolat moins 45% de sucre	Boite carton	180	Farine, huile végétale, sucre, pépites de chocolat (sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322), poudre de lait, poudre à lever (bicarbonate de sodium SIN 500, bicarbonate d'ammonium SIN 503), sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, arômes,

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
15	<b>Qaada biscuit figue miel</b>	biscuit Figue goût miel moins 32% de sucre	Boite carton	180	Farine, huile végétale, sucre roux, figues seches, poudre de lait, poudre à lever:( bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium), sel de mer, arôme, émulsifiant: lécithine de soja SIN322,
16	<b>Qaada biscuit noix de coco</b>	biscuit noix de coco moins 49% de sucre	Boite carton	170	Farine, huile végétale, sucre, noix de coco, poudre de lait, poudre à lever (bicarbonate de sodium SIN 500, bicarbonate d'ammonium SIN 503), sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322,
17	<b>Qaada cookies aux gros éclats de chocolat</b>	Cookies aux gros éclats de chocolat	sachet	130	Farine de blé, éclats de chocolat 25%( sucre, matière grasse végétale hydrogénée, beurre de cacao, lait entier en poudre, poudre de cacao, pâte de cacao, sel, additifs alimentaire: lecithine de soja SIN 322, arôme artificiel) , sucre, matière grasse végétale hydrogénée, lait écrémé en poudre, sel, additifs alimentaire:( agents levants et regulateurs d'acidité( carbonate de sodium SIN500, bicarbonates d'ammonium SIN 503), emulsifiant: lécithine de soja SIN 322), arôme artificiel,
18	<b>Qaada super yooiiz biscuit nappé</b>	biscuit nappé goût chocolat	Boite carton	120	Farine de blé, végécao 30%( sucre, matière grasse végétale hydrogénée, poudre de lait, poudre de cacao,émulsifiant: lecithine de soja SIN 322, arômes, sel), huile végétale, sucre, poudre de lait, poudre à lever ( carbonate de sodium SIN500,bicarbonates d'ammonium SIN 503), emulsifiant: lécithine de soja SIN 322), arômes et sel,
19	<b>Qaada super yooiiz biscuit au lait</b>	biscuit au lait	Sachet	270	Farine de blé, huile végétale, sucre, poudre de lait, poudre à lever (bicarbonate de sodium SIN 500, bicarbonate d'ammonium SIN 503), émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, sel, arômes,
20	<b>Regalo palmary véritables galettes au beurre</b>	biscuit au beurre	Boite carton	120	Farine de blé, sucre, beurre, eau, sucre inverté( sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant(acide citrique E330)), poudre de lait entier, sel, additifs alimentaires: les poudres levants:( carbonateacide d'ammonium E503, diphosphate disodique E450, carbonate acide de sodium E500), emulsifiant (lécithine de soja E322)arôme artificiel (beurre)
21	<b>Nero</b>	biscuit au cacao fourré à la crème goût vanille	Sachet	288	Farine de blé, sucre blanc 25% crème aromatisée à la vanille( sucre blanc huile végétale hydrogénée( huile de palme, amidon de maïs, poudre de lactosérum, arôme nature identique( vanille), émulsifiant(lécithine de soja SIN322) huile végétale hydrogénée( huile de palme), cacao en poudre, solution de sucre invetie, serop de sucre, sel, poudre de lactosérum, émulsifiant( lécithine de soja SIN 322)conservateurs (bicarbonates de

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
22	<b>Maffino mini muffins cœur fondant</b>	mini muffins fourrés abricot	Sachet	170	Farine de blé, sel, sucre, graisse végétale, œuf frais, amidon de maïs, lait en poudre, arôme artificiel vanille, Fourrage abricot: sucre, pulpe d'abricot, pectine, glucose, Additifs alimentaires: propylène de glycol SIN 1520, Bicarbonate de sodium SIN500, Sorbate de potassium SIN202, pyrophosphate SIN452, acide citrique SIN330, sorbitol SIN 420,
23	<b>Nona Cup</b>	biscuit nona sweet gob	Boite carton	75	Farine, sucre, beurre, sel, sucre rouge, œuf, vanille, bicarbonate d'acide de sodium SIN500, pyrophosphate de sodium SIN450, chocolat, Sucre, farine de blé, graisse végétale :(huile de palme non hydrogénée), poudre de lait entier, beurre de cacao, poudre de lactosérum, poudre de glucose, poudre de lait écrémé, eau, sel, additifs alimentaires: émulsifiant( lécithine de soja E322), esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié E476), les poudres levantes: (carbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503, conservateur (métabisulfate de sodium E223), arôme artificiel
24	<b>Kool supreme chocolat blanc</b>	Gaufrette fourrée à la crème de lait et enrobée de chocolat blanc	Sachet	115	Pâte: eau, farine de blé, amidon de maïs, sucre, huile de soja, sel, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), poudre à lever: ( carbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503, Crème: sucre, graisse végétale ( huile de palme partiellement hydrogénée), pâte de noisette, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudre de lait entier, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), Chocolat: sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, additifs alimentaire: (lécithine de soja E 322, asters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié E476) arôme artificiels( vanille).
25	<b>Happy choco kids chocolat blanc et noisettes</b>	Gaufrette fourée à la crème de noisette et enrobée de chocolat blanc	Sachet	168	Pâte: eau, farine de blé, amidon de maïs, sucre, huile de soja, sel, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), poudre à lever: ( carbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503, Crème: sucre, graisse végétale ( huile de palme partiellement hydrogénée), pâte de noisette, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudre de lait entier, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), Chocolat: sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, masse de cacao, additifs alimentaire: (lécithine de soja E 322, asters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié E476) arôme artificiels( vanille).
26	<b>Happy choco kids chocolat au lait et noisettes</b>	gauffrette fourée à la crème de noisette et enrobée de chocolat au lait	Sachet	168	Pâte: eau, farine de blé, amidon de maïs, sucre, huile de soja, sel, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), poudre à lever: ( carbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503, Crème: sucre, graisse végétale ( huile de palme partiellement hydrogénée), pâte de noisette, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudre de lait entier, additifs alimentaire: émulsifiant(lécithine de soja E322), Chocolat: sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, masse de cacao, additifs alimentaire: (lécithine de soja E 322, asters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié E476) arôme artificiels( vanille).

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
27	<b>Shoot chocolat</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	Sachet	40	Farine de blé, sucre, graisse végétale, lait en poudre, glucose, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, agent levant( carbonate acide de sodium SIN500) agent levant diphosphate disodique SIN450) stabilisant, sel, lécithine de soja SIN322 antioxydant, crème : sucre, graisse végétale, lait en poudre, poudre de cacao, arôme artificiel. Farine de blé, sucre, graisse végétale hydrogénée, sucre inverti, de malt, agents levants: carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500, lécithine E322, émulsifiant: acide citrique E330, régulateur d'acidité), BPF, sel, amidon, arôme vanille, méta bisulfate de sodium E223 conservateur, fourragevanille: sucre, graisses végétales hysdrogénée, amidon, poudre de vanille, lécithines de soja E322, émulsifiant, acide citrique E330, régulateur d'acidité, BPF, arômes identique au naturel (vanille).
28	<b>Mini wippy</b>	biscuits fourrée à la crème goût vanille	Sachet	35	Biscuit: farine de blé, sucre, graisse végétale, sel, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, diphosphate disodique SIN450; agents levants, lécithine SIN 322, BPF: émulsifiant, métabisulfite de sodium SIN223: agent de conservation, Enrobage: sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, cacao en poudre, lait en poudre, sel, vanille, arôme noix de coco, additif alimentaire: lécithine SIN322, BPF: émulsifiant, Guimauve: sucre inverti, sirop de glucose, gélatine bovine, Gel: sucre, sirop de glucose, pulpe de pomme, amidon de maïs, arôme fruits rouges artificiel, additifs alimentaires: sorbitol SIN 420, BPF: stabilisant, glycérol SIN422 BPF: humectant, acide citrique SIN 330 BPF: régulateur d'acidité, sorbate de potassium SIN 202 : agent de conservation, colorants alimentaires: SIN 122, SIN 133
29	<b>Mellow</b>	biscuit enrobé au chocolat fourré de guimauve et gelée des fruits rouges	Sachet	95	Farine de blé, sucre, matières grasse végétale, lactosérum, extrait de malt, poudre de cacao, agent levant: bicarbonate d'acide d'ammonium SIN 503, bicarbonate d'acide de sodium SIN 500, pyrophosphate de sodium SIN 450, sel, émulsifiant: lécithine SIN 322, arôme
30	<b>Bimo 4 chico</b>	biscuit avec sa tablette ronde	Sachet	80	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
31	<b>Maxon original biscuit cacaoté fourré</b>	biscuit au cacao fourré à la crème goût vanille	Sachet	380	Farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, poudre de cacao alcalinisé, poudre de cacao naturel, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, sel, sucre inverti: (sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique E330)) poudre levants: (pyrophosphate acide de sodium E 450, carbonate acide de sodium E 500, carbonate acide d'ammonium E503), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels,
32	<b>Maxon XL biscuit vanille fourré à la crème goût vanille</b>	biscuit fourré à la crème lait goût vanille	Sachet	400	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, sucre inverti: (sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique E330)) poudre de lactosérum, poudre de cacao alcalinisé, poudre de cacao naturel, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: (carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E 500, diphosphate disodique E450), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels, conservateur (métabisulfite de sodium E223, enzyme, Crème de fourragé: sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée) poudre de lait entier, poudre de lactosérum, lait écrémé en poudre, additifs alimentaires: émulsifiant( lécithine de soja E322)arôme artificiel.
33	<b>Maxon galette biscuit au cacao</b>	biscuit au cacao	Sachet	330	Farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, amidon de maïs, poudre de cacao alcalinisée, poudre de cacao naturel, sucre inverti (sucre, eau, additifs alimentaire: acidifiant: acide citrique E330)) poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: (carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E 500, diphosphate disodique E450), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels, Pâte: farine de blé, eau, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), poudre de cacao alcalinisé, sucre inverti: (sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique E330)) poudre de lait entier, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: (carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E 500, diphosphate disodique E450), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels (vanille), conservateur (métabisulfite de sodium E223, enzyme, Crème de fourragé: sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée) poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisée, émulsifiant( lécithine de soja E322)arôme artificiel,
34	<b>Maxon XL biscuit au cacao fourré à la crème de cacao</b>	biscuit cacaoté fourré à la crème de cacao	Sachet	400	Pâte: farine de blé, eau, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), poudre de cacao alcalinisé, sucre inverti: (sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique E330)) poudre de lait entier, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: (carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E 500, diphosphate disodique E450), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels (vanille), conservateur (métabisulfite de sodium E223, enzyme, Crème de fourragé: sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée) poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisée, émulsifiant( lécithine de soja E322)arôme artificiel,

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
35	<b>Biscup biscuits fourrés à la crème</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	Sachet	325	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), sucre inverti: (sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique E330)) poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: les poudres levants: (carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E 500, pyrophosphate acide de sodium E450), émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiels (beurre) conservateur( métabisulfite de sodium E223) enzyme, crème de fourrage: sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée) amidon de maïs, poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisé, additifs alimentaires: émulsifiant( lécithine de soja E322),
36	<b>Maxon golden</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	Sachet	76	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale non hydrogénée, eau, amidon de maïs, sucre inverti:( sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant( acide citrique E330, sel, additifs alimentaires: les poudres levants: ( carbonate acide d'ammonium E503, diphosphate disodique E450, carbonate acide de sodium E500, émulsifiant (lécithine de soja E322) arôme artificiel (vanille), crème de fourrage: sucre, graisse végétale non hydrogénée, poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisé, additifs alimentaires: émulsifiant ( lécithine de soja E322),
37	<b>Kool biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao</b>	biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao	Sachet	370	Pâte: farine de blé, graisse végétale, sucre, eau, amidon de maïs, poudre de cacao alcalinisé, sel, additifs alimentaires: émulsifiant( lécithine de soja E322), Les poudres levants: (pyrophosphate acide de sodium E450, carbonate acide de sodium E500, carbonate acide d'ammonium E503) arôme artificiels: lait, chocolat, crème: sucre, graisse végétale, pâte de sésame, poudre de cacao alcalinisé, poudre de cacao naturel, pâte de noisette, sel, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja E322, esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestریفie E476, arômes artificiels : (vanille, noisette).
38	<b>Regalo 26% pâte de noisette</b>	biscuit fourré à la crème de noisette et cacao	Sachet	280	Farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), oeufs, poudre de lait entier, amidon de maïs, eau, sirop de glucose, sel, additifs alimentaire: émulsifiant ( lécithine de soja E322), les poudres levants( carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500, arôme artificiel (vanille), Crème de fourrage: sucre, pâte de noisette, graisse végétale( huile de palme non hydrogénée), poudre de cacao naturel, poudre de lait écrémé, émulsifiant( lécithine de soja E322).

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
39	<b>Regalo cookies cacaotés au pepittes de chocolat</b>	cookies cacaotés au beurre et aux pepittes de chocolat	Sachet	160	Farine de blé, sucre, beurre, poudre de lait entier, beurre de cacao, eau, masse de cacao, amidon de maïs, poudre de cacao alcalinisé, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaire: les poudre lever: ( diphosphate disodique E450, carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500), émulsifiant( lécithine de soja E322, esters polyglycerolique de l'acide ricinoléique inter estérifie E476), arôme artificiel,
40	<b>Regalo cookies à 35% pepitte de chocolat</b>	cookies aux pepittes de chocolat au lait	Sachet	160	Farine de blé, sucre, beurre, poudre de lait entier, beurre de cacao, eau, masse de cacao, amidon de maïs, oeufs, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaire: les poudre lever: ( diphosphate disodique E450, carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500), émulsifiant( lécithine de soja E322, esters polyglycerolique de l'acide ricinoléique inter estérifie E476), arôme artificiel (vanille, beurre). Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, sucre inverti:( sucre, eau, additifs alimentaires: ( acide citrique E330) sel, additifs alimentaires: poudres levantes: ( pyrophosphate acide de sodium E450, bicarbonate acide d'ammonium E503, bicarbonate acide de sodium E500, émulsifiant: lécithine de soja E322, arômes artificiels, Enrobage: sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant( lécithine de soja E322, esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifie E476), arôme artificiels( vanille).
41	<b>9 Winners</b>	biscuit enrobé au chocolat au lait	Sachet	140	Pâte: farine de blé, farine de blé comlet, graisse végétale( huile de palme non hydrogénée), sucre, eau, sucre inverti:( sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant( acide citrique E330) extrait de malt, œuf, poudre de lait écrémé, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: ( carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500, diphosphate disodique 450, arômes artificiels, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale( huile de palme non hydrogénée), poudre de lait entier, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant ( lécithine de soja E322), arôme artificiel.
42	<b>Regalo digestive biscuits fourré à la crème au lait</b>	biscuit digestif fourré à la crème au lait	Sachet	114	Pâte: farine de blé, farine de blé comlet, graisse végétale( huile de palme non hydrogénée), sucre, eau, sucre inverti:( sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant( acide citrique E330) extrait de malt, œuf, poudre de lait écrémé, sel, additifs alimentaires: les poudre levants: ( carbonate acide d'ammonium E503, carbonate acide de sodium E500, diphosphate disodique 450, arômes artificiels, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale( huile de palme non hydrogénée), poudre de lait entier, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant ( lécithine de soja E322), arôme artificiel.

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
43	<b>Petit beurre</b>	biscuit petit beurre	Sachet	160	Farine de blé tendre (contient du gluten),sucre huile végétale hydrogénée( huile de palme) sucre inverti( sucre, eau, acide citrique SIN 330 (régulateur d'acidité) amidon de maïs,agents levants: bicarbonate d'ammonium, SIN 503,bicarbonate de sodium SIN 500, sel de table, pyrophosphate de sodium SIN 450, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, conservateur: métabisulfate de sodium SIN 223, arôme( vanille, beurre, petit beurre), protéase SIN 1101 ( enzyme).
44	<b>Finger</b>	biscuit finger	Sachet	135	Farine de blé tendre (contient du gluten),sucre huile végétale hydrogénée( huile de palme) sucre inverti( sucre, eau, acide citrique SIN 330 (régulateur d'acidité) amidon de maïs,agents levants: bicarbonate d'ammonium, SIN 503,bicarbonate de sodium SIN 500, sel de table, pyrophosphate de sodium SIN 450, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, conservateur: métabisulfate de sodium SIN 223, arôme( vanille, beurre ), protéase SIN 1101 ( enzyme).
45	<b>Petit beurre au cacao</b>	biscuit petit beurre au cacao	Sachet	180	Farine de blé tendre (contient du gluten),sucre huile végétale hydrogénée( huile de palme) sucre inverti( sucre, eau, acide citrique SIN 330 (régulateur d'acidité), cacao, amidon de maïs,agents levants: bicarbonate d'ammonium, SIN 503,bicarbonate de sodium SIN 500, sel de table, pyrophosphate de sodium SIN 450, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, conservateur: métabisulfate de sodium SIN 223, arôme( vanille ), protéase SIN 1101 ( enzyme).
46	<b>Bifa RS DUO</b>	Duo biscuit fourré pâte de noisettes	Sachet	352	Farine de blé, sucre, graisse végétale, cacao en poudre, sirop de glucose, sel, poudre de lactosérum, arôme vanille artificiel, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbinat acide de sodium SIN500, BPF: agents levants, lécithine SIN322, BPF: émulsifiant, Crème 40% : sucre, graisse végétale, amidon de maïs, lait en poudre, cacao en poudre, arôme noisette artificiel, additif alimentaire: lécithine SIN322, BPF: Pâte: ferine de blé, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, eau, sucre inverti: sucre, eau, additifs alimetaires: acidifiant( acide citrique E330, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: les poudres levants( diphosphate disodique E450, carbonate acide d'ammonium eE503, carbonate acide de sodium E500), conservateur: metabisulfite de sodium E223) émulsifiant: lécithine de soja E322, arôme artificiel ( beurre),Crème de fourrage: sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de cacao naturel, amidin de maïs, poudre de lactosérum, additifs alimentaire:émulsifiant ( lécithine de soja E322) arôme artificiel noisette.
47	<b>Kremali</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	Sachet	30	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
48	<b>Bibila Donuts enrobé au vegicao blanc</b>	cake fourré et enrobé à la crème cacao et enrobé au vegicao blanc	Sachet	42	Pâte: farine de blé, huile végétale non hydrogénée (soja), sucre, eau, œufs frais, sucre inverti, cacao alcalinisée, amidon de maïs, sel, additifs alimentaires: humectant (sorbitol SIN420, glycérine SIN 422), conservateur (sorbate de potassium SIN202), arôme artificiel, conservateur (sorbate de potassium SIN 202), agents levants( bicarbonate de sodium SIN500, pyrophosphate acide de sodium SIN450, acidifiant: acide citrique SIN330), Fourrage: sirop de glucose, graisse végétale partiellement hydrogénée (huile de palme), sucre inverti, poudre de cacao, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: humectant (sorbitol SIN420, glycérine SIN 422), agent de conservation (sorbate de potassium SIN202), arôme artificiel, Enrobage: sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée (palme), lactosérum en poudre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, additifs alimentaires: émulsifiant (lécithine de soja SIN322), arôme artificiel,
49	<b>Gâtto</b>	biscuit galette au lait	Sachet	220	Farine de blé, sucre, graisse végétale ( huile de palme non hydrogénée), eau, amidon de maïs, sucre inverti (sucre, eau, additifs alimentaire: acidifiant: acide citrique E330), poudre de lactosérum, poudre de lait entier 1%, sel, additifs alimentaires: les poudres levants: ( diphosphatedisodique SIN 450, carbonate acide d'ammonium SIN503, émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, arôme artificiels.
50	<b>Damas perfect</b>	gaufrettes fourrées à la crème goût chocolat	Sachet	100	Eau, farine , sel, additifs alimentaires: lécithine de soja SIN322, émulsifiant: carbonate de sodium SIN500, agent levant: carbonate d'ammonium SIN503, Crème de chocolat: sucre, matière graisse végétale, poudre de cacao, additif alimentaire( à des fins alimentaires), arôme alimentaire goût chocolat.
51	<b>Croc +</b>	gaufrettes fourrées à la crème goût fraise	Sachet	100	Farine de blé, sucre, graisse végétale, sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, agents de levée: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, arôme fraise artificiel.
52	<b>Best bis</b>	gaufrette croustillante fourrée à la crème goût chocolat	Sachet	60	Eau, farine, sucre, graisse végétale, amidon de maïs, additifs alimentaires: lécithine de soja SIN322 antioxydant, agents levants: carbonate acide de sodium SIN500, carbonate acide d'ammonium SIN503, régulateur d'acidité, arôme artificiel,
53	<b>Cranch</b>	gaufrette fourrée crème orange	sachet	90	Farine, sucre, matière grasse végétale, dextrose, bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, acide citrique SIN330, lécithine de soja SIN322, sel, arôme orange

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
54	<b>Lider</b>	gaufrette goût chocolat	sachet	35	Farine, sucre, graisse végétalehydrogénée, sel, poudre de cacao, additifs à des fins alimentaire: lécithine de soja SIN322, agent lenent: émulsifiant: bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, arôme
55	<b>Dolche</b>	gaufrette goût chocolat	sachet	35	Farine, sucre, graisse végétale, sel, cacao, poudre à lever, bicarbonate de sodium SIN500, acidifiant: bicarbonate d'ammonium SIN500, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel, poudre de cacao
56	<b>Gâtto sandwich</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	sachet	45	Farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, amidon de maïs, sucre inverti: sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant (acide citrique SIN330), poudre de lactosérum, poudre de lait entier 1%, sel, additifs alimentaires: les poudres levants: ( diphosphate disodique SIN450, carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arômes artificiels, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale (palme), poudre de cacao, amidon de maïs, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant ( lécithine de soja SIN322), arôme artificiel.
57	<b>Petit beurre</b>	biscuit petit beurre de mama nouna	sachet	30	Farine, sucre, graisse végétale, extrait de malt, amidon, dextrose, agents de levure: bicarbonate acide d'ammonium SIN503, bicarbonate acide de sodium SIN500, pyrophosphate de sodium SIN450, conservateur alimentaire SIN223, sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arômes.
58	<b>Biswik</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	sachet	390	Farine de blé tendre, sucre cristallisé, eau, graisse végétale (huile de palme), dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, sel iodé, arôme beurre, arôme chocolat, agents lenants: bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, pyrophosphate acide de sodium SIN450, agent traitement farine: métabisulphate de sodium SIN223, émulsifiant: lécithine de soja SIN322.
59	<b>Sweety gourmand</b>	biscuit sablé au pépites goût chocolat	sachet	80	Farine de blé, graisse végétale, sucre, eau, sel, amidon de maïs, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de glucose, lécithine de soja SIN322, levants chimique: bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
60	<b>Bongo</b>	biscuit sandwich fourré à la crème de noisette	sachet	75	Pâte: farine de blé, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), sucre, sucre inverti, dextrose, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, sel, arôme artificiel: beurre vanille, lait, Additifs alimentaires: poudre levantes ( pyrophosphate de sodium SIN450, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500, enzyme (protéase), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: metabisulfate de sodium SIN223, arôme: beurre, vanille, Crème: graisse végétale ( huile de palme hydrogénée) sucre, poudre de lait, amidon de maïs, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme noisette.
61	<b>Overoo</b>	biscuit sandwich fourré à la crème goût noisette	sachet	60	Farine de blé, graisse végétale (huile de palme hydrogénée) sucre inverti, poudre de lactosérum, additifs alimentaire: poudres levantes: ( bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500), sel, arômes artificiels (vanille, lait), sirop de glucose, émulsifiant (lécithine de soja SIN322), conservateur (métabisulfite de sodium SIN223), Fourrage: sucre, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lactosérum, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme noisette, vanille, agent conservateur: acide ascorbique SIN200
62	<b>Mallobis</b>	biscuit enrobé au végécao fourré au marshmallow goût chocolat	sachet	95	Farine de blé, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, sucre inveti, glucose, additifs alimentaire: poudres levantes: ( bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500), acide de sodium pyrophosphate SIN540, sel, anzyme (protéase), arômes artificiels ( beurre, vanille, lait), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: métabisufite de sodium SIN223, Enrobage: sucre, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lactosérum, poudre de cacao, poudre de lait écrémé, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme de lait, poudre de vanille, Fourrage marshmallow: sucre, sirop de sucre, sel, gélatine bovine halal, acidifiant: acide citrique SIN330, arôme chocolat
63	<b>Boudoirs</b>	biscuit sec et croquant	sachet	170	Farine de blé, sucre, œufs 30%, arômes naturelles: vanille, fraise
64	<b>Boudoirs lady fingers</b>	biscuit aux œufs	sachet	195	Farine de blé tendre, sucre, œufs frais, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, arôme, dextrose, poudre de vanille.
65	<b>Boudoirs sanaa</b>	biscuits aux œufs frais	sachet	200	Farine de blé, sucre, œufs frais, additifs alimentaires: émulsifiant SIN471, arôme artificiel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
66	<b>Feria boudoirs aux œufs frais</b>	boudoirs aux œufs frais	sachet	170	Farine de blé, œufs frais, sucre, poudre de cacao, poudre à lever, arôme vanille et chocolat, dextrose, carbonate acide d'ammonium SIN503,
67	<b>Yapy junior</b>	biscuit nature au lait riche en céréales	Sachet	180	Farine, sucre, graisse végétale, lactosérum, dextrose, arôme artificiel vanille, sel, eau, additifs alimentaires: bicarbonate de sodium SIN500, régulateur d'acidité, agent levant antiagglomérant et stabilisant, bicarbonate d'ammonium SIN503, régulateur d'acidité et agent levant: lécithine de soja SIN322, antioxydant et émulsifiant: métabisulfite de sodium SIN223, antioxydant agent de blanchiment autre que pour la farine), agent de conservation et agent de traitement des farines Biscuit: farine, sucre, graisse végétale, sirop de glucose, extrait de malt, lactosérum, sel, arôme artificiel de vanille et lait, additifs alimentaires:
68	<b>Buscrem</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	Sachet	150	carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, pyrophosphate disodique SIN450, agents levants, lécithine de soja SIN322, conservateur, Crème: graisse végétale, amidon de maïs, sucre en poudre, lécithine, cacao naturel, cacao alcalin, arôme vanille, arôme chocolat. Pâte: farine de blé tendre, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme), huile végétale, dextrose, lactosérum, sucre inverti, sel, amidon de maïs, additifs alimentaires: poudre levantes: bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate
69	<b>Micos</b>	biscuit fourré goût chocolat	Sachet	330	de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel vanille, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale( huile de palme) poudre de lait, amidon de maïs, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN 322, arôme artificiel cacao. Pâte: farine de blé tendre, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme), huile végétale, dextrose, lactosérum, sucre inverti, sel, amidon de maïs, additifs alimentaires: poudre levantes: bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate
70	<b>Savoura</b>	biscuit fourré goût chocolat	Sachet	150	de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel vanille, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale (huile de palme), poudre de lait, amidon de maïs, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel cacao.

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
71	<b>Avido</b>	biscuit fourré goût chocolat	Sachet	110	Pâte: farine de blé tendre, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme), huile végétale, dextrose, lactosérum, sucre inverti, sel, amidon de maïs, additifs alimentaires: poudre levantes: bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel vanille, Crème de fourrage: sucre, graisse végétale (huile de palme), poudre de lait, amidon de maïs, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel cacao.
72	<b>Casse croute</b>	biscuit sec	Sachet	200	Farine, sucre, graisses végétales, extrait de malt, amidon, dextrose, agents de levure: bicarbonate acide d'ammonium SIN503, bicarbonate acide de sodium SIN500, pyrophosphate de sodium SIN450, conservateur alimentaire SIN223, sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arômes.
73	<b>8 Tartelettes</b>	tartelette goût fraise	Sachet	150	Farine de blé, sucre en poudre et cristallisé, glucose, graisse végétale hydrogénée, lait en poudre, œufs frais, lactosérum, sel, arôme artificiels, pectine, additifs à des fins alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, correcteur d'acidité 120 mg/Kg: acide citrique SIN330, agent levant: bicarbonate de sodium SIN450, bicarbonate d'ammonium SIN503
74	<b>Big crispy</b>	cookies au pépites de chocolat	Sachet	120	Farine de blé tendre, graisses végétales partiellement hydrogénée, sucre, eau, poudre de lait, arôme artificiel vanille, colorant alimentaire SIN150D, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN450, poudre de cacao, pépites aux chocolat
75	<b>P'tit bellih</b>	biscuit petit bellih	Sachet	160	Farine de blé, eau, sucre, graisses végétales partiellement hydrogénée, sirop de sucre, lait en poudre, sel, arôme artificiel goût vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN450, conservateur alimentaire SIN223, acide citrique SIN330
76	<b>Delicioso</b>	tartélettes	Sachet	85	Farine de blé, sucre, graisse végétale, sel, poudre de lactosérum, glucose, additif alimentaire: émulsifiant ( lécithine de soja SIN322), les poudres à lever: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN450, pyrophosphate acide de sodium SIN500, Crème: sucre, graisse végétale ( huile de palme partiellement hydrogénée), poudre de cacao, poudre de lactosérum, lait en poudre, additif alimentaire: émulsifiant (lécithine de soja SIN322), arôme artificiel noisette

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
77	<b>Biscwik yummy</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	Sachet	100	Farine de blé tendre, sucre cristallisé, eau, graisse végétale (huile de palme), dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, sel iodé, arôme beurre, arôme chocolat, agents lenants: bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, pyrophosphate acide de sodium SIN450, agent traitement farine: métabisulphate de sodium SIN223, émulsifiant: lécithine de soja SIN322
78	<b>Dadiyo</b>	cookies goût chocolat	Sachet	60	Farine de blé tendre, graisses végétales partiellement hydrogénée, sucre, eau, poudre de lait, arôme artificiel vanille, colorant alimentaire SIN150D, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium
79	<b>Maxon cookies fourré</b>	cookies au pepitte de chocolat vegicao et fourré à la crème de cacao	Sachet	240	Farine de blé, sucre, graisse végétale ( huile de palme non hydrogénée, huile de soja), amidon de maïs, poudre de lait entier, poudre de cacao naturel, œufs, poudre de lactosérum, beurre de cacao, masse de cacao, sel, eau, additifs alimentaires: émulsifiant (lécithine de soja SIN322, esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique inter estérifié E476), poudre levants (carbonate acide de sodium SIN500, diphosphate disodique SIN450), arôme artificiel
80	<b>Maxon cookies cacao</b>	cookies cacaote aux pepittes vévecao au lait	Sachet	200	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée), eau, poudre de cacao alcalinisée, amidon de maïs, oeufs, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: poudres levantes: (diphosphate disodique SIN450, carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, émulsifiant (lécithine de soja SIN322), arôme artificiel chocolat, pepittes vévecao: sucre graisse végétale (huile de palme totalement hydrogénée), poudre de lait entier, poudre de cacao naturelle, poudre de lait écrémée, poudre de lactosérum, poudre de cacaoalcalinisée, additifs alimentaires: émulsifiant (lécithine de soja SIN322, esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interesterifie E476), arôme
81	<b>Maxon cookies</b>	cookies au pepitte de chocolat vegicao	Sachet	240	Farine de blé, sucre, graisse végétale ( huile de palme non hydrogénée, huile de soja), amidon de maïs, poudre de lait entier, poudre de cacao naturel, œufs, poudre de lactosérum, beurre de cacao, masse de cacao, sel, eau, additifs alimentaires: émulsifiant (lécithine de soja SIN322, esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique inter estérifié E476), poudre levants (carbonate acide de sodium SIN500, diphosphate disodique SIN450), arôme artificiel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
82	<b>Oatmeal cookies</b>	cookies de flocons d'avoine et aux raisins secs	Boite carton	153	Flocons d'avoine, œufs, graisse végétale, sucre, levure, sorbate de potassium SIN202, amidon, xanthane épaississement SIN415, lécithine de soja SIN322, raisins secs
83	<b>Oatmeal cookies de flocons d'avoine</b>	cookies de flocons d'avoine, graines de sésame	Boite carton	153	Flocons d'avoine, œufs, graisse végétale, sucre, levure, sorbate de potassium SIN202, amidon, xanthane épaississement SIN415, lécithine de soja SIN322, graines de sésame
84	<b>Oatmeal cookies</b>	cookies de flocons d'avoine à 100%	Boite carton	153	Flocons d'avoine, œufs, graisse végétale, sucre, levure, sorbate de potassium SIN202, amidon, xanthane épaississement SIN415, lécithine de soja SIN322
85	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies aux pepittes de chocolat et nougatine	Sachet	200	Farine, sucre, matière grasse végétale, poudre de lait, dextrose, jaune d'œuf, pâte de noisette, agents levants: bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450, sel, pepittes de chocolat: sucre, masse de cacao, beurre de cacao, arômes
86	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies goût caramel et pépites de chocolat	Sachet	200	Farine, sucre, matière grasse végétale, poudre de lait, dextrose, jaune d'œuf, agents levants: bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450, sel, pepittes de chocolat: sucre, masse de cacao, beurre de cacao, arômes
87	<b>Cookie moon</b>	biscuit aux graines de sésame	Boite carton	160	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, eau, sel, arômes artificiels fermentant, bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, graines de sésame, pâte de sésame
88	<b>Cookie moon</b>	biscuits à la vanille et aux pépites de chocolat	Boite carton	160	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, œufs entiers pasteurisé, pépites de cacao 5% ( sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, lait écrémé en poudre), poudre de lactosérum, sirop de glucose, amidon de maïs, eau, sel, arômes artificiels ( beurre de vanilline), additifs à des fins alimentaires: bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, colorant alimentaire: SIN 150D
89	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies au cacao et pépites de chocolat	Boite carton	200	Farine de blé, sucre, matière grasse végétale, poudre de lait, poudre de cacao, dextrose, jaune d'œuf, agents levants: bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450, sel, pepittes de chocolat: sucre, masse de cacao, beurre de cacao,

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
90	<b>Régal cookies</b>	cookies goût vanille aux pépites de chocolat	Sachet	200	Farine de blé tendre, sucre, sel, eau, graisse végétale, œufs, lait écrémé, conservateur SIN202, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, amidon de maïs, agent levant, pépites de chocolat, arôme alimentaire vanille et beurre,
91	<b>Isser Cookies goût caramel</b>	cookies aux pépites de cacao et chocolat	Sachet	200	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée (palme), œufs entiers pasteurisés, pépites de cacao( sucre, cacao maigre en poudre, graisse végétale, émulsifiant d'origine végétal: lécithine de soja SIN322, arômes), pépites de chocolat( sucre, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant d'origine végétal: lécithine de soja SIN322, arôme), eau, amidon de maïs, sirop de glucose, lactosérum en poudre, caramel aromatique( sucre, eau, sirop de glucose), sel, sucre inverti, arôme artificiel (caramel et vanilline), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, agents levants : bicarbonate acide de sodium SIN500, bicarbonate acide d'ammonium SIN503, pyrophosphate de sodium SIN450
92	<b>Mallobis</b>	biscuit enrobé au végécao fourré au marshmallow au goût chocolat	Sachet	240	Farine de blé, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, sucre inverti, glucose, additifs alimentaire: poudres levantes: ( bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500), acide de sodium pyrophosphate SIN540, sel, anzyme (protéase), arômes artificiels ( beurre, vanille, lait), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: métabisufite de sodium SIN223, Enrobage: sucre, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lactosérum, poudre de cacao, poudre de lait écrémé, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme de lait, poudre de vanille, Fourage marshmallow: sucre, sirop de sucre, sel, gélatine bovine halal, acidifiant: acide citrique SIN330, arôme chocolat
93	<b>Vivo zoo</b>	biscuit au chocolat	Sachet	240	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), sucre inverti, sel, poudre de lait, arôme (vanille, lait), sirop de glucose, additifs alimentaires: poudre levantes: pyrophosphate de sodium SIN450, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Végécao: sucre, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), poudre de lactosérum, poudre de lait, poudre de cacao, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme:

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
94	<b>Dulcesol madeleine fourrée saveur abricot</b>	madeleines fourrées saveur abricot (18%) ,produit de pâtisserie et confeserie	Sachet	150	Farine de blé, préparé saveur abricot (18%) :( sucre, pommes, sirop de glucose-fructose, eau, épaississant: SIN440, acidifiant: SIN330, arôme, conservateur: SIN202 et colorants: SIN160, SIN163), sucre, huile de soja, œuf, humectants: SIN420 et SIN422, poudre à lever: SIN500, SIN450 et SIN334, sirop de glucose- fructose, conservateur SIN202 et sel
95	<b>Dulcesol madeleine saveur noisette</b>	madeleines fourrées saveur noisette (18%), produit de pâtisserie et confeserie	Sachet	150	Farine de blé, crème saveur noisette (18%) :( sucre, eau, sirop de glucose-fructose, huile de palme, lait écrémé en poudre, humectant: SIN422, amidon modifié de maïs, arôme,épaississant: pectine, caramel, stabilisants: SIN460 et SIN466, acidifiant: SIN270, sel, conservateur: SIN202 et protéines de lait), huile de soja, sucre, œuf 7%, humectants: SIN420 et SIN422, poudre à lever: SIN500, SIN450 et SIN334, sirop de glucose- fructose, conservateur SIN202 et colorant: SIN102 et SIN150d
96	<b>Dulcesol madeleine fourrée café</b>	produit de patisserie et confeserie, madeleine fourrée d'une préparation a base de café(14%)	Sachet	150	Farine de blé, huile de soja, sucre, remmlissage crème café 14% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, huile de tournesol oléique, lait écrémé en poudre, humectant: SIN422, amidon modifié de maïs, café 1%, arôme, acidifiant: SIN270, conservateur: SIN202, épaississant pectines, stabilisant: SIN460 et SIN466, protéines de lait et sel), eau, oeuf 7%, humectants: SIN420 et SIN422, cacao fortement dégraissé en poudre 2,2%, gluten de blé, poudres à lever: SIN500, SIN450 et SIN334, sirop de glucose- fructose, conservateur: SIN202, sel et arômes
97	<b>Dulcesol madeleine saveur citron</b>	produit de la pâtisserie et confiserie madeline fourrées saveur citron	Sachet	150	Farine de blé, sucre, huiles végétales( tournesol, soja), en proportion variable, œuf, humectants: SIN420 et SIN422, sirop de glucose- fructose, amidon modifié de mais, poudres à lever: SIN450 et SIN500, lait écrémé en poudre, conservateur: SIN202, sirop de sucre inverti, sel, épaississant: pectines, émulsifiant: SIN471, protéines de lait, arômes, acidifiant: SIN330 et colorant: caroténoïdes

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
98	<b>Opéra patry</b>	génoise fourré à la crème au goût chocolat	Sachet	160	Farine de blé, sucre, œufs liquides pasteurisés, eau, sirop de fructose, sirop de glucose, huile de tournesol, lactosérum en poudre, amidon de maïs, sel, additifs alimentaires: humectant (SIN422, SIN420, SIN1520), émulsifiants (SIN471, SIN475, SIN470), agents levants (pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de sodium, carbonate d'ammonium), conservateurs (SIN202), régulateur d'acidité (SIN330), arôme artificiel vanille et citron, Crème : matière grasse végétale (palme), sirop de fructose, sirop de glucose, cacao en poudre (10- 12%) additifs alimentaires: conservateur (SIN202), émulsifiants (SIN471, SIN475, SIN470), arôme artificiel (chocolat), Enrobage: sucre graisse végétale hydrogénée (palme), cacao en poudre (10-12%), lactosérum en poudre, additifs alimentaires: émulsifiants: ( lécithine de soja SIN322, SIN476), arôme artificiel vanille
99	<b>Génoise major plus</b>	génoise fourré à la crème saveur chocolat	Sachet	140	Pâte: farine ( contient du gluten), sucre, œufs, graisse végétales partiellement hydrogénées, eau, huile de soja, sirop de glucose, lait en poudre, humectant et raffermissant: glycérol SIN1422, stabilisant, épaississant et liant: adypate diamidon acétylé SIN1422, émulsifiant, un stabilisant et un agent anti-mousse: glycéride et acides gras SIN471, régulateur de l'acidité, agent de fermentation et anti-agglomérant: bicarbonate de sodium SIN500, émulsifiant, stabilisant, antiacide, agent de fermentation, agent de séparation et agent de rétention d'eau: diphosphate SIN202, antioxydant et agent de séparation: acide citrique SIN330, humectant, mouillant et agent de dispersion et de glaçage: propylène de glycol SIN 1520, Crème de fourrage: graisse végétale, hydrogénées, sucre, lait en poudre, cacao, sirop de glucose, antioxydant, agent de conservation et stabilisant: sorbate de potassium SIN202, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel goût chocolat

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
100	<b>Génoise savane</b>	génoise enrobée à la crème chocolat fourrée à la crème saveur chocolat	Sachet	220	<p>Pâte: farine( contient du gluten), sucre,œufs, graisse végétales hydrogénées, partiellement, eau, huile de soja, sirop de glucose, lait en poudre, lactosérum, cacao, sel, arôme artificiel goût vanille, humectant et rafferimissant: glycérol SIN422, stabilisant, épaississant et liant: adypate diamidon acétylé SIN1422, émulsifiant, stabilisant et un agent anti-mousse: glycéride et acides gras SIN471, régulateur d'acidité, agent de fermentation et anti-agglomérant: carbonate de sodium SIN500, émulsifiant, stabilisant, antiacide, agent de fermentation, agent de séparation et agent de rétention d'eau: diphosphate SIN450, antioxydant, agent de conservation et stabilisant: sorbate de potassium SIN202, régulateur d'acidité, antioxydant et agent de séparation: acide citrique SIN330, humectant, mouillant et agent de dispersion et de glaçage: propylène de glycol SIN1520, Crème de fourrage: graisse végétale partiellement hydrogénées, sucre, lait en poudre, cacao, sirop de glucose, antioxydant, agent de conservation et stabilisant: sorbate de potassium SIN202, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel goût chocolat, Crème d'enrobage: graisse végétale partiellement hydrogénées, sucre, lait en poudre, cacao, lactosérum, émulsifiant: lécithine de soja SIN322 arôme artificiel goût chocolat</p> <p>Cake 46%: farine, sucre, œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale, lait en poudre, sel, arômes artificiels vanille et noisette, additifs alimentaires:( humectant: glycérol SIN422, stabilisant: sorbitol SIN420, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, épaississant gomme xanthane SIN415), Enrobage 34%: sucre, graisse végétale hydrogénée, cacao en poudre, lait en poudre, lactosérum, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lecithine de soja SIN322, Crème vanille 20%: graisse végétale, sirop de glucose, amidon de maïs, arômes artificiels: vanille, citron, additifs alimentaires: ( stabilisant: sorbitol SIN420, épaississant: gomme xanthane SIN415</p>
101	<b>Gusti</b>	génoise au cacao enrobée et fourrée à la crème goût vanille	Sachet	210	<p>Cake 46%: farine, sucre, œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale, lait en poudre, sel, arômes artificiels vanille et noisette, additifs alimentaires:( humectant: glycérol SIN422, stabilisant: sorbitol SIN420, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, épaississant gomme xanthane SIN415), Enrobage 34%: sucre, graisse végétale hydrogénée, cacao en poudre, lait en poudre, lactosérum, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lecithine de soja SIN322, Crème vanille 20%: graisse végétale, sirop de glucose, amidon de maïs, arômes artificiels: vanille, citron, additifs alimentaires: ( stabilisant: sorbitol SIN420, épaississant: gomme xanthane SIN415</p>

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
102	<b>Bifa Génoise Gusti</b>	génoise au cacao enrobée et fourrée à la crème goût chocolat	Sachet	210	Cake 46%: farine, sucre, œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, cacao en poudre, huile végétale, lait en poudre, sel, arômes artificiels vanille et noisette, additifs alimentaires:( humectant: glycérol SIN422, stabilisant: sorbitol SIN420, agent levant: carbonate acide de sodium SIN500, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, épaississant gomme xanthane SIN415), Enrobage 34%: sucre, graisse végétale hydrogénée, cacao en poudre, lait en poudre, lactosérum, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lecithine de soja SIN322, Crème vanille 20%: graisse végétale, sirop de glucose, cacao en poudre, arômes artificiels: vanille, noisette, additifs alimentaires: ( stabilisant: sorbitol SIN420, épaississant: gomme xanthane SIN415
103	<b>Délice</b>	genoise fourrée à la crème de lait, à la confiture de fraise et enrobée au cacao	Sachet	370	Génoise 40%:( farine de blé tendre, sucre, œufs entiers pasteurisés, eau, graisse végétale partiellement hydrogénée, lait écrémé en poudre, sirop glucose, amidon de maïs, lactosérum en poudre, protéine de lait, sel), Enrobage de cacao 25% (sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, cacao maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactoserum en poudre, arôme artificiel vanille), crème de lait 10% (graisse végétale partiellement hydrogénée, sucre en poudre, lait ,écrémé en poudre, lactoserum en poudre, sirop de glucose, arôme artificiel fraise), additifs alimentaire: SIN471, SIN475,SIN476,émulsifiant d'origine végétale: lécithine de soja SIN322, humectants: SIN422,SIN420, agents levants: SIN450, SIN500, régulateur d'acidité: SIN330, gilifiant: SIN440, agent de conservations: SIN202, SIN200, stabilisant: SIN415
104	<b>Dulcesol Snack truffe et cacao</b>	produit de la pâtisserie et confiserie,	Sachet	300	Sucre, farine de blé, graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, sirop de glucose-fructose, oeuf 6%, cacao dégraissé en poudre 6%, dextrose, humectants: SIN420 et SIN422, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudre à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), arôme caféine, conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, colorants: SIN102 et SIN150d,
105	<b>Dulcesole snack fourré à la crème de cacao</b>	produit de la pâtisserie et confiserie, petit carré fourré à la crème de cacao	Sachet	272	Sucre, farine de blé, sirop de glucose-fructose, graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, oeuf 7%, cacao dégraissé en poudre 5%, humectants: SIN420 et SIN422, huile de soja, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudre à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), arôme, conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, colorants: SIN171 et antioxydants: SIN304 et SIN306,

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
106	<b>Dulcesol brazo cacao</b>	roulé cacao, produit de pâtisserie et confiserie	Sachet	145	Sucre, farine de blé, sirop de glucose-fructose, graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, dextrose, oeuf 7%, cacao dégraissé en poudre 3%, humectants: SIN420 et SIN422, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudre à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, arômes
107	<b>Dulcesol brazo caramel</b>	produit de pâtisserie et confiserie ,roulé fourré à la crème saveur caramel	Sachet	145	Sucre, farine de blé, sirop de glucose-fructose, fourrage saveur caramel 11%:( sucre, eau, sirop de glucose- fructose, huile de tournesil, lait écrémé en poudre, humectant: glycérol, amidon modifié de maïs, caramel 1%, acidifiant SIN270, conservateur: SIN202, épaississant: pectines, stabilisant: SIN460 et SIN466, arôme, protéines de lait et sel), graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, oeuf 7%, cacao fortement dégraissé en poudre 2%, dextrose, humectants: SIN420 et SIN422, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudre à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, arômes
108	<b>Dulcesol brazo saveur truffe</b>	roulé saveur truffe, produit de pâtisserie et confiserie	Sachet	145	Sucre, farine de blé, graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, sirop de glucose-fructose, oeuf 7%, cacao dégraissé en poudre 4%, dextrose, humectants: SIN420 et SIN422, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudres à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), arômes, conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, colorants: SIN102 et SIN150d
109	<b>Dulcesol brazo au sucre</b>	roulé au sucre, produit de pâtisserie et confiserie	Sachet	145	Sucre, farine de blé, sirop de glucose-fructose, graisse végétale :(palmiste, palme) en proportion variable, dextrose, oeuf 7%, cacao dégraissé en poudre 2%, humectants: SIN420 et SIN422, émulsifiant: SIN471, et lécithine de soja SIN322, poudres à lever: SIN450 et SIN500, poudre de lactosérum (lait), conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270, arômes

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
110	<b>Isser Délice, génoise fourrée à la crème au lait au caramel et enrobé au cacao</b>	génoise fourré à la crème au lait au caramel et enrobée au cacao	Sachet	370	Génoise:( farine de blé tendre, sucre, œufs entiers pasteurisés, eau, graisse végétale (palme), sirop glucose, lactosérum en poudre, cacao maigre en poudre, lait écrémé en poudre, amidon de maïs, sel, émulsifiants d'origine végétale: SIN471, SIN475, humectants: SIN422, SIN420, agents levants: SIN450, SIN500, régulateur d'acidité: SIN330, agent de conservation: SIN202, stabilisant: SIN415, colorant alimentaire: SIN150d), Enrobage de cacao: (sucre, graisse végétale totalement hydrogénée, cacao maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, arôme artificiel vanille, émulsifiants d'origine végétale: SIN476, lécithine de soja SIN322, agent de conservation: SIN200, crème de lait : ( graisse végétale (palme), sucre en poudre, dextrose en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, sirop inverti, arôme artificiel de caramel et vanille), Caramel: (sucre, sirop de glucose, lait écrémé en poudre, graisse végétale (palme), eau, arôme artificiel caramel, émulsifiant d'origine végétale: lécithine de soja SIN322, agent de conservation: SIN202, additifs alimentaires
111	<b>Intenso cake</b>	Cake fourré et enrobé à la crème de cacao	Sachet	360	Pate: farine de blé, huile végétale non hydrogénée non hydrogénée (soja), sucre, œufs, fraise, eau, sucre inverti, cacao alcalinisé, amidon de maïs, sel, additifs alimentaires: humectant: sorbitol SIN422, glycérine SIN420, arômes artificiels, conservateur: sorbate de potassium SIN202, agent levant: bicarbonate de sodium SIN500, pyrophosphate acide de sodium SIN450, acidifiant: acide citrique SIN330, Fourrage: sirop de glucose, graisses végétales partiellement hydrogénée (huile de palme), sucre inverti, poudre de cacao, poudre de lactosérum, additif alimentaire: humectant (sorbitol SIN420, glycérine SIN422), agent de conservation (sorbate de potassium SIN202), arômes artificiels, Enrobage: sucre, graisses végétales partiellement hydrogénées (huile de palme), lactosérum en poudre, cacao en poudre, additif alimentaire: émulsifiant (lécithine de soja SIN322), arômes artificiels

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
112	<b>Mon goûter</b>	génoise fourrée à la crème de cacao goût chocolat	Sachet	190	Génoise: sucre, farine de blé, eau, sirop de glucose, sucre inverti: ( sucre, eau, additifs alimentaires: acidifiant ( acide citrique SIN330), graisse végétale ( huile de palme non hydrogénée, huile de soja), œuf, amidon de maïs, poudre de cacao alcalinisé, sel, additifs alimentaires: agent humectant ( glycérine SIN422, sorbitol SIN420), émulsifiant ( mono et di-glycéride SIN471, lécithine de soja SIN322, esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié SIN476), poudres levants: pyrophosphate acide de sodium SIN450, carbonate acide de sodium SIN500, conservateur: sorbate de potassium SIN202, arôme artificiel, acidifiant: acide citrique SIN330, épaississant: gomme de xanthane SIN415
113	<b>Mon goûter</b>	cake fourré à la crème goût vanille et enrobée au végécao	Sachet	230	Pâte: farine de blé, sucre, œuf, eau, huile de soja, sirop de glucose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, sel, additifs alimentaires: agent humectant (glycérine SIN422, sorbitol SIN420, émulsifiant (mono et di-glycéride SIN471), poudres levants ( pyrophosphate acide de sodium SIN450, carbonate acide de sodium SIN500, conservateur: sorbate de potassium SIN202), arôme artificiel vanille, acidifiant: acide citrique SIN330, Fourrage à crème: graisse végétale partiellement hydrogénée, sucre, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, humectant: sorbitol SIN420, acidifiant: acide citrique SIN330, Enrobage: sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de lactosérum, poudre de cacao alcalinisé, poudre de cacao naturel, émulsifiant:( lécithine de soja SIN322, esters polyglycerolique de l'acide ricinoléique interesterifié SIN476), arôme artificiel vanille

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
114	<b>Mon goûter</b>	génoise fourrée à la crème goût chocolat enrobée au végétécao	Sachet	230	Pâte: farine de blé, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée), lactosérum, lait en poudre, œufs pasteurisés, glucose, amidon, sel, additifs alimentaires: humectant:( glycérine SIN422, sorbitol SIN420), émulsifiant: ( mono et di-glycérides SIN471), poudre à lever: ( bicarbonate de sodium SIN503, pyrophosphate acide de sodium SIN500), acidifiant: acide citrique SIN330, conservateur: sorbate de potassium SIN202, arôme artificiel vanille, Crème de fourrage: graisse végétale huile de palme partiellement hydrogénée, sucre, poudre de cacao, lactosérum, sucre inverti, additifs : émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: sorbate de potassium SIN202, arôme artificiel chocolat, Végécao d'enrobage: sucre, graisse végétale huile de palme partiellement hydrogénée, lactosérum, poudre de cacao, additif: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel vanille et chocolat
115	<b>Dulcesol magdalenas noir</b>	produit de pâtisserie et confiserie,madeleines de cacao fourrées de crème de cacao 15%,	Sachet	225	Farine de blé, huile de soja, sucre, crème de cacao 15% ( sirop de glucose-fructose, huile de palme, sucre, eau, cacao dégraissé en poudre 9%, lactosérum en poudre, émulsifiant: SIN 471, conservateur: SIN202, et colorant: SIN170), œuf, humectants: SIN420 et SIN422, cacao dégraissé en poudre 1%, gluten de blé, poudres à lever: SIN450 et SIN500, sirop de glucose-fructose, conservateur: SIN202, sel et arôme caféine
116	<b>Dulcesol magdalenas fourrées saveur fraise</b>	produit de pâtisserie et confiserie,madeleines fourrées saveur fraise 15%,	Sachet	225	Farine de blé, huile de soja, sucre, préparé saveur fraise 15% ( sirop de glucose- fructose, eau, humactant: SIN422, amidon modifié de maïs, pommes, sucre, acidifiants: SIN330 et SIN331, stabilisants: SIN460, SIN466 et SIN4151, conservateur: SIN202, et colorant: SIN163 et SIN150d et arôme), œuf, humectants: SIN420 et SIN422, gluten de blé, poudres à lever: SIN450 et SIN500, sirop de glucose-fructose, conservateur: SIN202, sel et arôme
117	<b>Dulcesol magdalenas fourrées au cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie, madeleines fourrées au crème de cacao 15%,	Sachet	225	Farine de blé, sucre, huile de soja, crème de cacao 15% ( sirop de glucose-fructose, huile de tournesol oléique, sucre, eau, cacao dégraissé en poudre 9%, lactosérum en poudre, émulsifiant: SIN 471, conservateur: SIN202, et colorant: SIN170), œuf, humectants: SIN420 et SIN422, gluten de blé, poudres à lever: SIN450 et SIN500, sirop de glucose-fructose, sel et arôme

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
118	<b>Igal Anicho dark biscuit + végécao noir</b>	biscuit + végécao noir	Sachet	165	Pâte: farine de blé, huile végétale hydrogénée (palme), beurre, sucre, sucre inverti, dextrose, poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, poudre de lactosérum, additifs alimentaires: poudre levantes ( bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500, pyrophosphate de sodium SIN450), sel, arôme artificiel beurre, vanille, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Végécao: sucre, huile de végétale hydrogénée (palmiste), poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisé, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme chocolat, vanille, agent conservateur: acide sorbique SIN200
119	<b>Igal Anicho biscuit + végécao blanc au lait</b>	biscuit + végécao blanc au lait	Sachet	160	Pâte: farine de blé, sucre, graisse végétale ( huile de palme hydrogénée), sucre inverti, sel, poudre de lait arôme ( vanille, lait), sirop de glucose, additifs alimentaires: poudre levantes ( pyrophosphate de sodium SIN450, bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Végécao: sucre, graisse végétale huile de palmiste, poudre de lactosérum, poudre de lait, additifs alimentaires: émulsifiant lécithine de soja SIN322, vanille, arôme: lait,
120	<b>Cookies cacaotés aux pépites de chocolat</b>	cookies cacaotés aux pépites de chocolat	Sachet	200	Farine de blé, sucre, graisse végétale, pépites de chocolat, cacao en poudre, lait en poudre, œufs, amidon de maïs, malto-dextrine, sel, vanille, additifs alimentaire: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, agents levants
121	<b>Wafer choco</b>	Gaufrette au cacao fourrée à crème goût chocolat	Sachet	48	Gaufrettes: farine de blé, cacao en poudre, amidon de maïs, huile végétale, sel, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, agents levants, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Crème: graisse végétale, sucre, dextrose, cacao en poudre, amidon de maïs, vanille, additif alimentaire: émulsifiant: lécithine de soja SIN322

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
122	<b>Dulcesol bracito cappuccino</b>	produit de pâtisserie et confiserie ,petit roulé cappuccino couvert de cacao et fourré crème café 9%	Sachet	65	Sucre, farine de blé, couverture spéciale avec graisse végétale (12%): sucre, graisse végétale (palmiste, palme) en proportion variable, cacao dégraissé en poudre (16%), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme), fourré crème café 9%: sucre, sirop de glucose- fructose, eau, huile de tournesol oléique, lait écrémé en poudre, humectant: SIN422, amidon modifié de maïs, café (1,16 %), arôme, acidifiant: SIN270, conservateur: SIN202, épaississant: pectines, stabilisant: SIN460 et SIN466, protéines de lait et sel), sirop de glucose- fructose, dextrose, oeuf 6%, graisse de palme, humectants: SIN420 et SIN422, lactosérum en poudre, poudres à lever: SIN450 et SIN500, émulsifiant: SIN471, conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270 et arôme
123	<b>Dulcesol carré décoré avec du cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie fourré saveur crème (24%)	Sachet	65	Sucre, farine de blé, couverture spéciale avec graisse végétale (13%): sucre, graisse végétale (palmiste, palme) en proportion variable, cacao dégraissé en poudre (16%), émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme), sirop de glucose- fructose, dextrose, graisses végétales (palme, coprah) en proportion variable, oeuf, humectant: SIN420 et SIN422, huile de tornesol, lactosérum en poudre, émulsifiant: SIN471 et lécithine de soja SIN322, poudres à lever: SIN450 et SIN500, émulsifiant: SIN471, conservateur: SIN202, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270 et arôme
124	<b>Dulcesol carré décoré fourré saveur truffe</b>	produit de pâtisserie et confiserie: carré décoré fourré saveur truffe 20%	Sachet	65	Sucre, farine de blé, sirop de glucose- fructose, gaisses végétales (palmiste, palme, coprah) en proportion variable, œuf, cacao dégraissé en poudre (4,7), dextrose, humectants: SIN420 et SIN422, lactosérum en poudre, huile de tornésol, émulsifiant: SIN471 et SIN322 (contient du soja), poudres à lever: SIN450 et SIN500, conservateur: SIN202, arômes, colorants: SIN102 et SIN150d, sel, acidifiants: SIN262 et SIN270
125	<b>Dulcesol carré décoré saveur fraise</b>	produit de pâtisserie et confiserie: carré décoré saveur fraise	Sachet	65	Sucre, sirop de glucose- fructose, farine de blé, eau, œuf, graisse végétales (palme, palmiste) en proportion variable, humectants: SIN422 et SIN420, cacao fortement dégraissé en poudre 2%, dextrose, amidon modifié de maïs, pommes, émulsifiants: SIN471, SIN481 et lécithine de soja, poudres à lever: SIN450 et SIN500, lactosérum en poudre, conservateur: SIN202, acidifiants: SIN330, SIN, SIN331, SIN262 et SIN270, sel, stabilisants: SIN460, SIN466 et SIN415, arômes et colorants: SIN163 et SIN150d

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
126	<b>Ducesol magdalenas fourré au cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie, Madeleines fourrées au crème de cacao 15%,	Sachet	75	Farine de blé, sucre, huile de soja, crème de cacao 15% (sirop de glucose-fructose, sucre, huile de tournesol oléique, eau, cacao dégraissé en poudre 9%, lactosérum en poudre, émulsifiant: SIN471, conservateur: SIN202 et colorant: SIN171), oeuf, humectants: SIN420 et SIN422, gluten de blé, poudres à lever: SIN450 et SIN500, sirop de glucose- fructose, conservateur: SIN202, sel et arôme
127	<b>Galaxie tartelettes</b>	tartelette au chocolat blanc	Boite carton	150	Farine de blé, matière grasses végétales hydrogénées, sucre, eau, œufs frais, sel, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, levure chimique: pyrophosphate, bicarbonate de sodium, amidon, carbonate de sodium SIN500, arôme vanille, Enrobage: sucre, matière grasses végétales, cacao en poudre, lait en poudre, lactosérum, lécithine de soja SIN322, sel, arôme de vanille
128	<b>Crêpe dentelle</b>	biscuit croustillant au goût de praline	Boite carton	90	Biscuit: farine, eau, sucre, beurre pâtissier, lait en poudre, sel, additifs alimentaires: lécithine de soja, extrait naturel de malt, cacao, arôme naturel de praliné, Chocolat d'enrobage: végécao, sucre, graisse hydrogénée, poudre de lait, poudre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, parfum artificiel
129	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante fourrée à La crème goût vanille	Boite carton	75	Wafer: farine de blé, sucre, graisse végétale, poudre de lait, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, colorant caramel, Crème de fourrage: sucre, huile de palme, amidon de maïs, poudre de lait, lactosérum, sel, vanille, additifs alimentaire: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel vanille
130	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante au cacao fourrée à la crème goût lait	Boite carton	75	Wafer: farine de blé, sucre, graisse végétale, poudre de lait, poudre de cacao, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Crème de fourrage: sucre, huile de palme, amidon de maïs, poudre de lait, lactosérum, sel, vanille, additifs alimentaire: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel lait
131	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante fourrée à la crème goût noisette	Boite carton	75	Wafer: farine de blé, sucre, graisse végétale, poudre de lait, pâte de noisette, sel, vanille, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, colorant caramel SIN150, Crème de fourrage: sucre, huile de palme, amidon de maïs, poudre de cacao, poudre de lait, lactosérum, pâte de noisette, sel, vanille, additifs alimentaire: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel noisette

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
132	<b>Speculoos</b>	biscuit épicés fourrés à 25% de crème	Sachet	250	Farine de blé, graisse de palme, sucre, dextrose, lactose, amidon de blé, sirop de sucre candi, huile de colza, poudres à lever: carbonate de sodium, tartrate de potassium, poudre de lait entier, œufs entiers en poudre, cannelle, sel, sucre cacamélisé, émulsifiant: lécithine de colza, macis, arôme naturel
133	<b>Biscuit fourré à la crème goût chocolat</b>	biscuit goût chocolat	Sachet	130	Biscuit 82%:[ céréales, farine de blé] 63%, graisses végétales hydrogénée( palme), sucre, lait, lactosérum en poudre, lait en poudre 1%, sel, additifs alimentaires: agents levants: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, émulsifiant: soja, lécithine de soja SIN322, arômes vanille identique aux substances naturelles, Crème au goût du chocolat 18%: graisses végétales hydrogénées ( palmiste), sucre, cacao en poudre 10%, lait, lactosérum en poudre, lait en poudre 2%, additifs alimentaires: émulsifiant: soja, lécithine de soja SIN322, esters polyglycéroliques de l'acide ricinoleique interesteré SIN476, arôme vanille identique aux substances naturelles
134	<b>Prince goût chocolat au blé complet</b>	biscuits fourrés 35% parfum chocolat	Sachet	300	céréale 50% ( farine de blé 34,8%, farine de blé complet 15,2%), sucre, huiles végétales ( palme, colza), cacao maigre en poudre 4,5%, sirop de glucose, amidon de blé, poudres à lever: carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, émulsifiant: lécithine de soja, sel, lait écrémé en poudre, perméat de lactosérum ( de lait), arômes, peut contenir oeuf Farine de blé 37%, chocolat au lait 27% ( sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lactosérum en poudre, lait écrémé en poudre, graisse végétales [ kirité, palme en proportion variable], beurre pâtissier, émulsifiants: lécithine de soja, E476, lactose de lait, arôme), huile de palme, farine de blé complet 12%, sucre, sirop de sucre, poudres à lever: carbonates de sodium, carbonates d'ammonium, sel, correcteur d'acidité: acide citrique
135	<b>Granola l'original</b>	biscuits sablés nappés de chocolat au lait	Boite carton	200	Petit beurre 52%: farine de blé 68%, sucre, beurre pâtissier 14%, lait écrémé en poudre, poudres à lever: carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, diphosphates, sel, correcteur d'acidité: acide citrique, Chocolat au lait 48%/ sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, beurre pâtissier, émulsifiant: lécithine de soja, SIN476, arôme,
136	<b>LU Petit ecolier</b>	petit beurre avec tablette de chocolat au lait	Boite carton	150	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
137	<b>Milka biscuit au chocolat</b>	Biscuit recouvert de chocolat au lait alpin 48%	Boite carton	150	Farine de blé, sucre, beurre de cacao, huile de palme, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, pâte de cacao, beurre pâtissier, poudre à lever: carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, diphosphates, émulsifiant: lécithine de soja, E476, sel, arôme, correcteur d'acidité: acide citrique,
138	<b>Oreo banadas</b>	Biscuit fourré à la crème goût vanille 19% et enrobée au chocolat au lait 43%	Boite carton	246	Sucre, farine de blé, légumes ( palme, palmiste), beurre de cacao, pâte de cacao, lait écrémé en poudre, poudre de cacao dégraissée 2,5%, amidon de blé, lactose, graisse de lait anhydre, sirop de glucose - fructose, poudres à lever: carbonate acide de potassium, carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, émulsifiant: lécithine de soja, lécithine de tournesol, sel, arôme
139	<b>Oreo banadas blanco</b>	cake38% fourré à la crème goût vanille 19% et enrobée au chocolat blanc 43%	Boite carton	246	Sucre, farine de blé, beurre de cacao, graisses végétales (palme, palmiste), lait écrémé de vache, poudre de cacao dégraissée 2,5%, amidon de blé, lactose, lactosium en poudre, matière grasse laitière anhydre, sirop de glucose- fructose, émulsifiants: lécithine de soja, lécithine de tournesol, poudres à lever: carbonate de potassium, carbonate de sodium, carbonate d'ammonium, sel arôme
140	<b>La mère poulard le palet pur beurre</b>	Palet pur beurre et œufs plein air	Boite carton	125	Pâte: farine de froment ( France), beurre 24%, sucre, œufs 2,6%, jaunes d'œufs en poudre 1,3%, sel, arôme naturel de vanille, caramel: sirop de glucose, eau, sucre
141	<b>Granola gros éclats de chocolat</b>	bicuits aux morceaux de chocolat	Sachet	276	Farine de blé 34%, chocolat 33% ( sucre, pâte de cacao, graisses végétales: palme et karité en proportions variables, dextrose, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja), huile de palme, sucre, poudres à lever: carbonates d'ammonium, carbonate de sodium, diphosphates, sel, colorant (carotènes), arôme, lait écrémé en poudre
142	<b>Tuc paprika</b>	craquelins de produits de boulangerie fine au paprika	Sachet	100	Farine de blé, huile de tournesol 22%, sirop de glucose, poudre à lever: carbonate d'ammonium, carbonate de sodium, sel, épices paprika en poudre 0,8%, poivre, exhausteur de goût ( glutamate monosodique), oignon et ail en poudre, agent de traitement de la farine (disulfite de sodium), arômes, extrait de levure, protéines végétales hydrogénées, arôme de fumée
143	<b>Bizcochos</b>	biscuits à l'œuf	Sachet	200	Farine de blé, sucre, œuf liquide pasteurisé 30%, poudres à lever: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, sirop de glucose et fructose, arômes, sel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
144	<b>Biscuits boudoirs</b>	boudoirs goût vanille	Sachet	/	Farine, sucre, œufs frais, émulsifiant ( SIN471, SIN475), humectant ( SIN1520, SIN422), conservateur: SIN202, arôme vanille
145	<b>Softy</b>	cake enrobé au chocolat fourré à la confiture d'orange	Sachet	105	Farine de blé, sucre, œuf, huile végétale, sirop de glucose, lait en poudre, amidon de maïs, sel, vanille, additifs alimentaire: carbonate acide de sodium SIN500, carbonate acide d'ammonium SIN503, diphosphate disodique SIN450, agents levants, régulateur d'acidité ( acide citrique SIN330), épaississant ( gomme xanthane SIN415), stabilisant (sorbitol SIN420), agent de conservation ( sorbate de potassium SIN202), Fourrage: sucre, sirop de glucose, pulpe d'orange, amidon de maïs, arôme orange artificiel, additif alimentaire: humectant (glycérol SIN422), épaississant (pectine SIN440), régulateur d'acidité (acide citrique SIN330), colorant alimentaire SIN110, Chocolat: sucre, beurre de cacao, lait en poudre, masse cacao, vanille, additifs alimentaires: émulsifiants: lécithine de soja SIN322, SIN476
146	<b>Date rolls</b>	biscuit fourrés aux dattes	Sachet	125	Pâte de dattes, farine de blé, sucre, grasse végétale palme, sirop de glucose, amidon de grain, poudre dégraissée de lait de vache, poudre d'œuf, sel comestible, agent levants: bicarbonate de soude et amonium, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, cannelle en poudre, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, saveurs artificielles autorisées: vanille et citron
147	<b>Sandwich elwafi</b>	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	Sachet	140	farine de blé, sucre, huile végétale hydrogénée, sirop de sucre, sel, poudre de cacao, additifs alimentaires: agents levant: SIN503, SIN500, agent de traitement de farine SIN223, agent acidifiant SIN330, émulsifiant SIN322, arômes alimentaires artificiels: vanille, beurre, chocolat
148	<b>Piopro chocolat</b>	biscuits sandwich fourré à la crème au goût chocolat	Sachet	160	Farine de blé, sucre, graisse ou huile végétale, sirop de glucose, bicarbonates d'ammonium SIN503, sodium SIN500, bisulfate de soude SIN223, poudre de cacao, amidon de maïs, sel, arômes
149	<b>Galetta</b>	biscuit de blé	Sachet	200	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale ( huile de palme partiellement hydrogénée), eau, sel, poudre de lait, sucre inverti, amidon de maïs, additif alimentaire: les poudres levant: bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500, pyrophosphate acide de sodium SIN450, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
150	<b>Avantage</b>	Biscuits cacaotés fourrés à la crème de cacao	Sachet	300	Biscuit: farine, sucre, graisse végétale, sirop de glucose, cacao en poudre, extrait de malt, lactosérum, sel, arôme artificiel de vanille et lait, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, diphosphate disodique SIN450, agents levants: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: metabisulfite de sodium SIN223, Crème: sucre, graisse végétale, cacao en poudre, lait en poudre, amidon de maïs, vanille, arôme lait artificiel, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322
151	<b>Biswick familial</b>	Biscuits fourrés à la crème goût chocolat	Sachet	320	Farine de blé tendre, sucre, eau, graisse végétale (palme partiellement hydrogénée), dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, sel iodé, arômes artificiels, additifs alimentaires: agents levants: bicarbonate de sodium SIN500, bicarbonate d'ammonium SIN503, pyrophosphate acide de sodium SIN450, agent de traitement de la farine: métabisulfite de sodium SIN223, émulsifiant: lécithine de soja SIN322 Pâte de pomme: farine de blé, sucre, graisse végétale palme, sirop de fructose, sirop de glucose, amidon de grain, amidon de son, poudre dégraissée de lait de vache, poudre d'œuf, sel comestible, humectant (glycérine), agents levants: bicarbonates de soude et amonium, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, cannelle en poudre, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, saveurs artificielles autorisées vanille et citron
152	<b>Fruits rolls</b>	Biscuits fourrés à la pâte de pomme	Sachet	125	Farine de blé, graisse végétale (huile de palme hydrogénée), sucre, sucre inversé, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudres levantes: bicarbonate d'ammonium SIN503, bicarbonate de sodium SIN500, pyrophosphate de sodium SIN450, sel, arômes artificiels beurre et lait, vanille, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, conservateur: métabisulfite de sodium SIN223, Enrobage: sucre, graisse végétale (huile de palmiste hydrogénée), poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum, poudre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, vanille, agent conservateur: acide sorbique SIN200, noix de coco, Fourrage marshmallow: eau, sucre, sirop de sucre, glucose, sorbitol, gélatine bovine halal, régulateur d'acidité: acide citrique SIN330, arôme noix de coco
153	<b>Anilop</b>	biscuit sandwich fourré au marshmallow goût noix de coco enrobé au végécao	Sachet	160	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
154	<b>Wafers BIFA</b>	gaufrettes croustillantes fourrées à la crème de cacahuètes	Sachet	140	Gaufrettes: farine de blé, amidon de maïs, huile végétale, sel, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, agents levants, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Crème de cacahuète: sucre, graisse végétale, pâte de cacahuète, lactosérum, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, épaississant: gomme de xanthane SIN415, colorant alimentaire SIN110
155	<b>Wafers BIFA</b>	gaufrettes croustillantes fourrées à la crème de cacao	Sachet	140	Gaufrettes: farine de blé, huile végétale, sel, additifs alimentaires: carbonate acide d'ammonium SIN503, carbonate acide de sodium SIN500, agents levants, émulsifiant: lécithine de soja SIN322, Crème: sucre, graisse végétale, sucre, cacao en poudre, amidon de maïs, lait en poudre, dextrose, arôme chocolat artificiel, , additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322
156	<b>Regalo cigare fourré</b>	Cigare fourré, Pâte cacaotée, Fourré à la crème de lait	Sachet	57	Sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée, huile de soja), farine de blé, poudre de lait entier, poudre de glucose, poudre de lait écrémé, eau, poudre de cacao alcalinisé, sel, additifs alimentaires: émulsifiant: lécithine de soja SIN322, arôme artificiel
157	<b>Gerblé, Goûter pépites de chocolat</b>	biscuits au chocolat	Boite carton	250	Farine de blé 58,5%, sucre de canne roux, pépites de chocolat 12,4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja), huile de colza, farine de lupin, dextrose d'origine végétale, riz, fibres d'avoine, arôme naturel, calcium, magnésium, sel de mer, avoine, protéines de lait, extrait de malt d'orge, amidon de blé, orge, vitamines B1, B5, B9, PP et E, poudre à lever: carbonates d'ammonium
158	<b>Gullon Digestive, 33% de matière grasse en moins</b>	biscuit complet réduit en matières grasses, AR	Boite carton	250	Farine de blé 60%, sucre, huile végétale ( huile de tournesol oléique) 13%, sirop de glucose et fructose, son de blé 5%, poudres à lever: carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), sel
159	<b>Réginat cookinat</b>	cookies chocolat au pépites de chocolat	Boite carton	130	Amidon et farine de maïs, amidon de pomme de terre, farine de soja, sucre, graisse végétale, œufs frais, sirop de glucose, poudre de cacao maigre 2%, pépites de chocolat ( sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja), arômes identiques au naturel, additifs alimentaires: agents levants ( SIN500, SIN503), humectant: SIN420, émulsifiant: SIN1450, régulateur d'acidité: SIN330, sel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
160	<b>IsseRoi Pocket</b>	petit beurre chocolat au lait	boîte carton	250	Petit beurre: farine de blé tendre, sucre, beurre, graisse végétale (palme), sirop inversé, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, SIN 503 ii, SIN 500 ii, SIN 450 i, (agents levants), sel, SIN 223 (agents de traitement de farine), arôme artificiel, (vanille/beurre), chocolat au lait: sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait entier en poudre, SIN 322(i), SIN 476 (émulsifiant d'origine végétale), arôme vanille, les additifs sans à des fins alimentaires peut contenir fruits à coque
161	<b>Madeleine</b>	joker du jour	sachet	350	Farine de blé, sucre, huiles végétales, oeufs frais, eau, sorbitol (sin 420), glucose, acide citrique (sin 330), amidon, bicarbonate de sodium (sin 450), pyrophosphate de sodium (sin 1520), stabilisant (sin 415), arôme
162	<b>Beliedelice</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	sachet	120	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, oeufs entiers pasteurisés, eau, amidon de maïs, lait écrémé en poudre, poudre de lactosérum, arômes artificiels, (beurre, vanilline), sel, additifs à des fins alimentaires, :SIN 450(i), 503, 500(ii) (agents levants), SIN 322(i), (émulsifiant d'origine végétale)
163	<b>Amine</b>	Gaufrette 3 couches de crème (67%) goût chocolat	sachet	150	Sucre, farine de blé, graisse végétale non hydrogénée, poudre de lait, poudre de lactosérum, lactose, poudre de cacao, amidon de patate, pâte de noisette, additifs à des fins alimentaires :lécithine :émulsifiant, bicarbonate (de sodium et d'ammonium):agents de levée, arôme chocolat, sel, 3 couches de crème (67%) ce produit contient de gluten de blé, des produits laitiers et de soja
164	<b>Super Bista 2 goûts</b>	Gaufrette croustillante double goût	sachet	180	Farine de blé, sucre, graisse végétale hydrogénée, eau, poudre de lait entier, lactosérum, poudre de cacao, amidon de maïs, sel, additifs à des fins alimentaires :agents levants:(sin 500 i BPF, sin 503i BPF), sin 322i:émulsifiant BPF, arôme chocolat, arôme vanille
165	<b>Bifa, mon sandwich</b>	fourrés goût chocolat	sachet	150	Farine de blé, sucre, graisse végétale, lait en poudre, sel, vanille, additifs alimentaires: [carbonate acide d'ammonium SIN 503(ii), carbonate acide de sodium SIN 500(ii)], BPF:agents levants, lécithine SIN 322(i), BPF:émulsifiant, crème: sucre, graisse végétale, cacao en poudre, sel, vanille, arôme chocolat "artificiel", additifs alimentaires:lécithine SIN 322(i), BPF:émulsifiant

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
166	<b>Bifa,snowBall</b>	enrobé et fourré à la crème goût lait au noix de coco	sachet	56	Farine de blé, sucre, huile végétale, œufs, sirop de glucose, graisse végétale,cacao en poudre, lait en poudre, sel,vanille, additifs alimentaires, :[carbonate acide de sodium SIN 500(ii) BPF ,biphosphate disodique SIN 450 (i)]:agents levants, [lécithine SIN 322(i),SIN 471]BPF:émulsifiants, sorbitol,sin 420(i)BPF:stabilisant ,sorbate de potassium SIN 202:agents de conservation, acide citrique, SIN 330 BPF:régulateur de l'acidité, gomme xanthane SIN 415 BPF:épaississant, fourrage :sucre, graisse végétale, lait en poudre, huile végétale, sirop de glucose, amidon de maïs, sel,vanille, arôme "artificiel",additifs alimentaires,:lécithine SIN 322 (i),BPF:émulsifiant, gomme xanthane SIN 415 BPF:épaississant, enrobage :sucre, graisse végétale hydrogénée, lait en poudre, arôme noix de coco "artificiel",additifs alimentaires :lécithine SIN 322 (i) BPF: émulsifiant, gomme xanthane SIN 415 BPF: épaississant
167	<b>Best of bimo</b>	mini gaufrettes cubiques,parfun chocolat	sachet	170	Farine de blé, sucre, matières grasses végétales, poudre de lait, poudre de cacao, dextrose,amidon de maïs, agent levant :bicarbonate d'acide de sodium 500 (ii),sel,émulsifiant :lécithine SIN 322, arômes (NI)
168	<b>Best of bimo</b>	mini gaufrettes cubiques ,parfun vanille	sachet	190	Sucre, graisse végétale, farine, dextrose, poudre de lait, poudre de jaune d'œuf,amidon de maïs, additifs alimentaires :agents levants (carbonate acide de sodium SIN 500ii ),émulsifiants :(lécithine de soja SIN 503ii ),arômes (NI)
169	<b>Algol</b>	biscuits galette junior	sachet	150	Farine de blé, sucre, huile végétale, graisse végétale hydrogénée, sirop de sucre,additifs alimentaires:bicarbonate d'ammonium SIN 503(agent de levée),bicarbonate de sodium sin 503 (conservateurs),metabisulfite de sodium SIN 223(agent de levée), lécithine de soja E223(émulsifiant),pyrophosphate de sodium E450(émulsifiant),amidon de maïs, sel,arômes identique naturel(vanille, beurre)
170	<b>Bimo maison z animaux</b>	le biscuit de mon enfance/biscuits dorés au lait	sachet	260	Farine de blé, sucre, matières grasses végétales, extrait de malt, dextrose, poudre de lait, agents levants :bicarbonate d'acide d'ammonium SIN 103 ii ,bicarbonate d'acide de sodium sin 500( ii),conservateurs alimentaires ,sel,émulsifiant:lécithine SIN 322,arômes (NI)
171	<b>Biscuits soummam regalo</b>	biscuits fourrés goût chocolat	sachet	150	farine de blé, sucre, matière grasse végétale, lactosérum, poudre de cacao,extrait de malt, sel,arômes artificiels,additifs à fins alimentaires:[sin 503(i )sin500(i)]agents levants, BPF,sin 322(i)

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
172	<b>Biscuits soummam regalo</b>	08 biscuits choco	sachet	150	farine de blé, sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, poudre de cacao, extrait de malt, sel, arôme artificiel, additifs alimentaires : sin 503(i), sin 500(i), sin 450, émulsifiant : sin 322(i), conservateurs : metabisulfite sin 223
173	<b>Bonépi</b>	biscuit fourré à la crème, Goût chocolat	sachet	250	Farine de blé, sucre, graisse végétale (huile de palme), eau, amidon de maïs, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de glucose, agents levants (bicarbonate d'ammonium sin 503, bicarbonate de sodium 500ii), fibres de blé, lécithine de soja SIN 322, sel, arôme, crème de fourrage: sucre, graisse végétale (huile de palme), amidon de maïs, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de glucose, poudre de cacao, lécithine de soja SIN 322, acide citrique sin 330, sorbate de potassium sin 202, arôme
174	<b>Ima happy framboise</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	sachet	180	Pâte: farine de blé, graisse végétale, sucre, eau, amidon de maïs, sucre inverti, œuf entier frais, sel, émulsifiant végétale: lécithine de soja SIN 322, les poudres levantes: pyrophosphate acide de sodium SIN 450(i), bicarbonate de sodium sin 500(ii), bicarbonate d'ammonium sin 503(ii), arôme, crème : sucre, graisse végétale, poudre de cacao alcalinisée, huile de tournesol, lécithine de soja sin 322, arôme
175	<b>Ima happy duo</b>	biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao	sachet	180	Pâte : farine de blé, graisse végétale, sucre, eau, amidon de maïs, poudre de cacao, alcalinisée, sucre inverti, œuf entier frais, sel, émulsifiant végétale, lécithine de soja sin 322, les poudres levantes: pyrophosphate acide de sodium sin 450(i), bicarbonate de sodium sin 500(ii), bicarbonate d'ammonium sin 503(ii), arôme, crème : sucre, graisse végétale, poudre de cacao alcalinisée, huile de tournesol, lécithine de soja sin 322, arôme
176	<b>saïda, major</b>	biscuits cacaotés fourrés goût lait	sachet	175	Farine de blé, sucre, graisse végétale, graisse végétale hydrogénée (coprah), cacao en poudre, sucre inverti, amidon de maïs, lactosérum, poudre de lait écrémée, agent de levée (bicarbonate d'ammonium (SIN) 503(ii)), bicarbonate de sodium( sin 500(ii)), pyrophosphate de sodium (sin 450(ii)), émulsifiant lécithine de soja sin (322), sel, arômes (vanille, lait, agents de traitement de la farine (metabisulfite de sodium) (sin 223), enzymes
177	<b>Lu, start, petit déjeuner</b>	Galette céréales et lait	sachet	250	Farine de blé, sucre, graisse végétale, (palme), poudre de lait écrémée, agents de levée (bicarbonate de sodium SIN 500(ii), bicarbonate d'ammonium SIN 503(ii), pyrophosphate acide de sodium (sin 450)), sel, arôme (vanille, lait, correcteur d'acidité (acide citrique (sin 330)) indique des additifs alimentaires

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
178	<b>Etia fit,Mito,covered biscuits</b>	diet biscuits and natural diet	boite carton	120	Faire de riz, amidon et farine de maïs, sucre, graisse végétale hydrogénée (huile de palme), additifs alimentaires (gomme guar sin 412), oeuf entiers, poudre d'orange, émulsifiant : (lécithine de soja sin 322), glucose en poudre, poudres levées : carbonate d'hydrogène d'ammonium (sin 503ii), hydrogénocarbonate de sodium (sin500 ii), sel, Poudre d'orange, arôme de vanille, acide citrique (sin330), ingrédients de chocolat: sucre, lait en poudre, cacao en poudre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : Lécithine de soja sin 322 arôme Farine de riz, amidon et farine de maïs, sucre, graisse végétale hydrogénée (huile de palme), lait en poudre, additifs alimentaires (gomme guar sin 412), oeufs entiers, poudre d'orange, émulsifiant : (lécithine de soja sin 322), poudre de glucose, poudres fermentées: hydrogénocarbonate d'ammonium (sin 503ii), hydrogénocarbonate de sodium (sin500ii), sel, poudre d'orange, arôme vanille, acide citrique (sin330)
179	<b>Etia ,marita,,milk with vanilla</b>	diet biscuits and natural diet	boite carton	105	Farine de riz, amidon et farine de maïs, sucre, graisse végétale hydrogénée (huile de palme), beurre (lait) 35%, additifs alimentaires (gomme guar sin 412), oeufs entiers, poudre d'orange, émulsifiant : (lécithine de soja sin 322), poudre de glucose, poudres fermentées: hydrogénocarbonate d'ammonium (sin 503ii), hydrogénocarbonate de sodium (sin 500ii), sel, poudre d'orange, arôme vanille, acide citrique (sin330)
180	<b>Marita,caramel with vanilla</b>	diet biscuits and natural diet	boite carton	105	Farine de riz, amidon et farine de maïs, sucre, graisse végétale hydrogénée (huile de palme), beurre (lait) 35%, additifs alimentaires (gomme guar sin 412), oeufs entiers, poudre d'orange, émulsifiant : (lécithine de soja sin 322), poudre de glucose, poudres fermentées: hydrogénocarbonate d'ammonium (sin 503ii), hydrogénocarbonate de sodium (sin 500ii), sel, Poudre d'orange, arôme vanille et caramel, acide citrique (sin330)
181	<b>Madas free Boudoir</b>	Boudoirs goût fraise	boite carton	140	Farine de riz, amidon de maïs, œufs frais, sucralose (955) (BPF), MALTITOL E965(ii) arôme, (bicarbonate de sodium (500ii), pyrophosphate (sin405))
182	<b>Hiltho Biscuit complet gingembre Cannelle</b>	biscuit complet au gingembre et à la cannelle,	boite carton	100	Farine complète, poudre de datte, huiles végétales, flocons d'avoine, oeufs, eau, levure, gingembre, cannelle
183	<b>Madas free</b>	grand four, a base de farine de maïs et riz	boite carton	140	Farine de riz, amidon de maïs, oeufs frais, sucre, additifs alimentaire: (bicarbonate de sodium (sin500 ii), pyrophosphate (sin405)), arôme artificiel
184	<b>Hiltho biscuit complet fruité aux figes naturelles</b>	biscuit complet fruité aux figes naturelles, (0%) sucre ajouté, (0% arôme artificiel, 0% conservateur:	boite carton	100	Farine complète, poudre de dattes, huiles végétales, oeufs, figue, eau, levure

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
185	<b>Madas free Petit four</b>	petit four ,goût citron	Boite carton	140	Farine de riz, amidon de maïs, oeufs frais, sucre, additifs alimentaire:(bicarbonate de sodium (sin500 ii), pyrophosphate (sin405)), arôme artificiel Farine de blé, sucre, huile végétale ,oeufs, crème de noix de coco(sucre, noix de coco,épaississant :sin1422 et sin 415,acidifiant:sin330,conservateur:sin202,colorant alimentaire sin171,arôme),eau,poudre de cacao, dextrose, amidon de maïs, humectant:sin420 et sin1520,agent levant :sin450et sin 500,sirop de glucose-fructose,émulsifiant :sin471,sin322,sin457et sin470,épaississant, conservateur :sin 202,415:sin acidifiant :330,sel et arôme naturel et identique au naturel
186	<b>Bijou Mini Muffins</b>	Mini muffins au cacao fourrés à la crème de noix de coco	sachet	160	Farine de blé, sucre, huile végétale, graisse végétale, oeufs, amidon de maïs, lactosérum, cacao en poudre, sel, vanille, arôme chocolat artificiel, additifs alimentaires :[carbonate acide de sodium SIN 500(ii):agents levants, sin 471:émulsifiant,acide citrique sin330 :régulateur de l'acidité, sorbitol sin420(i):stabilisant, glycérol sin 422:humectant,sorbate de potassium 202,agent de conservation ]BPF,fourrage de cacao10%:sucre, huile végétale, graisse végétale, lait en poudre, cacao en poudre, amidon de maïs , vanille,arômes noisette et chocolat "artificiels",additifs alimentaires:[lécithine SIN 322(i):émulsifiant, sin 415:épaississant, sorbate de potassium sin202:agent de conservation]PBF Farine de blé, sucre,œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale, lait en poudre, cacao en poudre, sel,arôme vanille "artificiel",additifs alimentaires :[glycérole,sin422:humectant,sorbitol420i: stabilisant,carbonate acide de sodium sin500 ii agent levant, acide citrique sin330:regulateur de l'acidité, gomme xanthane sin425:épaississant]BPF,crème cacao,graisse végétale, sirop de glucose, cacao en poudre,arômes " artificiels",(vanille,chocolat),additifs alimentaires :[sorbitol sin420i :stabilisant,gomme xanthane sin415:épaississant]BPF,chocolat:sucre,beurre de cacao,lait en poudre,masse cacao,vanille,additifs alimentaires :[lécithine sin322: sin 476]BPF:émulsifiant
187	<b>Bifa big family Muffin's full cacao</b>	cakes muffins full cacao	Sachet	240	Farine de blé, sucre, huile végétale, graisse végétale, oeufs, amidon de maïs, lactosérum, cacao en poudre, sel, vanille, arôme chocolat artificiel, additifs alimentaires :[carbonate acide de sodium SIN 500(ii):agents levants, sin 471:émulsifiant,acide citrique sin330 :régulateur de l'acidité, sorbitol sin420(i):stabilisant, glycérol sin 422:humectant,sorbate de potassium 202,agent de conservation ]BPF,fourrage de cacao10%:sucre, huile végétale, graisse végétale, lait en poudre, cacao en poudre, amidon de maïs , vanille,arômes noisette et chocolat "artificiels",additifs alimentaires:[lécithine SIN 322(i):émulsifiant, sin 415:épaississant, sorbate de potassium sin202:agent de conservation]PBF Farine de blé, sucre,œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale, lait en poudre, cacao en poudre, sel,arôme vanille "artificiel",additifs alimentaires :[glycérole,sin422:humectant,sorbitol420i: stabilisant,carbonate acide de sodium sin500 ii agent levant, acide citrique sin330:regulateur de l'acidité, gomme xanthane sin425:épaississant]BPF,crème cacao,graisse végétale, sirop de glucose, cacao en poudre,arômes " artificiels",(vanille,chocolat),additifs alimentaires :[sorbitol sin420i :stabilisant,gomme xanthane sin415:épaississant]BPF,chocolat:sucre,beurre de cacao,lait en poudre,masse cacao,vanille,additifs alimentaires :[lécithine sin322: sin 476]BPF:émulsifiant
188	<b>Bifa Dunaroll Swiss Roll Maxi</b>	Cake au chocolat fourré à la crème de cacao	sachet	165	Farine de blé, sucre, œufs, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale, lait en poudre, cacao en poudre, sel, arôme vanille "artificiel", additifs alimentaires :[glycérole, sin422:humectant, sorbitol420i: stabilisant, carbonate acide de sodium sin500 ii agent levant, acide citrique sin330:regulateur de l'acidité, gomme xanthane sin425:épaississant]BPF, crème cacao, graisse végétale, sirop de glucose, cacao en poudre, arômes " artificiels", (vanille, chocolat), additifs alimentaires :[sorbitol sin420i :stabilisant, gomme xanthane sin415:épaississant]BPF, chocolat: sucre, beurre de cacao, lait en poudre, masse cacao, vanille, additifs alimentaires :[lécithine sin322: sin 476]BPF:émulsifiant

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
189	<b>Fourré cake</b>	cake fourré à la crème de chocolat	sachet	90	Farine de blé, sucre, huile végétale, sirop de glucose, lait en poudre, amidon de maïs, sel, vanille, additifs alimentaires : [carbonate acide de sodium sin500 ii BPF, carbonate acide d'ammonium sin 503ii BPF, diphosphate disodique sin450i]: agents levants, acide citrique sin330: régulateur de l'acidité, gomme xanthane sin415: épaississant, sorbitol sin420i: stabilisant [BPF, sorbate de potassium sin202: agent de conservation, crème : sucre, graisse végétale, cacao en poudre, sel, vanille, arôme chocolat "artificiel", additifs alimentaires : lécithine sin322i BPF: émulsifiant
190	<b>Koky Waffer rolls crémeux et intense (vanille)</b>	Wafer croustillant fourré, crème vanille	sachet	110	pâte: eau, farine, sucre, huile végétale, sel, lécithine de soja, poudre de lait, arômes, crème : sucre, graisse végétale, poudre de lait, arômes "artificiels"
191	<b>Doigts d'anis</b>	biscuits enrobés goût chocolat	sachet	125	Farine de blé, graisse végétale alimentaire, sucre, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de glucose, amidon, sel, lécithine de soja (sin322), levant chimique, bicarbonate de sodium (sin500 ii), diphosphate (sin450), arôme vanille/enrobé, cacao en poudre, sucre, graisse végétale alimentaire, poudre de lait, lécithine (sin322)
192	<b>Milka choc et choc</b>	gateaux moelleux fourrés au cacao 21,6% et aux pépites de chocolat	sachet	175	Sucre, farine de blé, sirop de glucose- fructose, œufs, huile de colza, beurre de cacao, lait écrémé, cacao maigre en poudre 1,6%, émulsifiants : lécithine de soja, E475, E471, E476, lécithine de tournesol, lait entier en poudre, blanc d'œuf en poudre, poudre à lever: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, sel, pâte de noisette, arômes, épaississant: gomme de xanthane
193	<b>Belle maman sablé</b>	20 biscuits	sachet	220	Farine de blé, sucre, lait en poudre, graisse végétale, levure, œufs frais, sel, arôme beurre-vanille
194	<b>Belle maman</b>	biscuits fourrés au chocolat	sachet	160	Sucre, glucose, graisse végétale, cacao 10%, eau, sel, farine de blé, poudre à levure, chocolat
195	<b>Lu, granola</b>	cros éclats de chocolat	sachet	184	Farine de blé, 34%, chocolat 33%, [sucre, pâte de cacao, graisses végétales, (palme et qualité en proportions variables), dextrose, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines de soja)], huile de palme, sucre, poudres à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, diphosphates), sel, colorant (carotènes), arôme, lait écrémé en poudre

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
196	<b>Gullón</b>	sablé nappé -chocolat-	boite carton	270	Farine de blé complet 57%,chocolat noir avec édulcorant 24% [pâte de cacao,édulcorant (maltitol),beurre de cacao,matière grasse laitière anhydre(lait),émulsifiant (lécithines)],édulcorant (maltitol)huile végétale 12%(huile de tournesol oléique),oligofructose,poudres a lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium),sel,émulsifiant (lécithine de soja),arôme
197	<b>Gullón,</b>	tartelettes au chocolat	boite carton	186	Farine de blé, chocolat noir avec édulcorant 32% [pâte de cacao,édulcorant (maltitol),beurre de cacao,matière grasse laitière anhydre(lait),émulsifiant (lécithines)],huile végétale 12%(huile de tournesol oléique),édulcorant (maltito),poudre à lever,(carbonate acide de sodium),sel,arôme naturel,émulsifiant(lécithine de soja),arôme, colorant(B-caroténe)
198	<b>Gullón,</b>	nutri-score ,Fibre	sachet	170	Farine de blé complet 58%,édulcorant (maltitol),huile végétale (huile de tournesol oléique)16%,fibre végétale 4%,fibre de pois4%,poudres à lever(carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium),émulsifiant (lécithine de soja),sel,arômes
199	<b>Lotus, biscoff,biscuit caramélisé original</b>	biscoff	sachet	125	Farine de blé, sucre, huiles végétales(palme,colza),sirop de sucre candi,poudre à lever(carbonate acide de sodium),farine de soja, sel,cannelle
200	<b>Lotus,biscoff</b>	milk chocolate flavour	sachet	150	Sucre,farine de blé, huile végétale (palme,colza),fat reduced cacao powder ,,skimmed milk powder(from cow's milk),whey powder(from cow's milk),candy sugar syrup,agent levant(carbonate de sodium hydrogénée),farine de soja,émulsifiant (lécithine de soja,sel,cannelle
201	<b>nutella,biscuits</b>	biscuits croquants au cœur onctueux de nutella,	sachet	304	Pâte à tartiner aux NOISETTES et au cacao 40% (sucre, huile de palme, NOISETTES 13%, LAIT écrémé en poudre 8,7%, cacao maigre 7,4%, émulsifiants : lécithines [SOJA] ; vanilline), farine de FROMENT 32,5%, graisses végétales (palme, palmiste), sucre de canne (contient BLE) 8,5%, LACTOSE, son de BLE, LAIT en poudre, miel, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), farine d'ORGE malté, cacao maigre en poudre, sel, extrait en poudre de malt d'ORGE et de maïs, amidon de FROMENT, émulsifiants : lécithines [SOJA]; vanilline

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
202	<b>Gullón,choco chips</b>	biscuit avec pépites de chocolat noir	sachet	150	Farine de blé, pépites de chocolat noir 25%, [sucre, pâte de cacao, dextrose, beurre de cacao, émulsifiant, (lécithine de soja)], huile végétale (tournesol haut oléique), sucre, sirop de glucose et fructose, sel, poudre à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), arôme
203	<b>Cœur gourmand</b>	biscuits fourrés goût noisette et chocolat au lait	sachet	228	Farine de blé, fourrage goût noisette et chocolat au lait (30%) [sucre, graisses végétales (palme, tournesol), noisette (16%), lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), chocolat au lait belge (5%) (sucre, beurre de cacao, masse de cacao, lait écrémé en poudre, huile de beurre (lait), émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel), cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithines), arôme, sucre graisses végétales (palme, tournesol, cacao), lait entier en poudre, sirop de glucose, cacao maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), sel, émulsifiant, (lécithines), extrait de malt d'orge, arôme, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium)
204	<b>Gullón,choco tablet</b>	biscuits gullon moment lai-choc	sachet	150	Chocolat au lait 48% [sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de lait, petit-lait en poudre, émulsifiant (lécithine de soja, arômes)] farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), sirop de glucose et fructose, sel, antioxydant (acide citrique)
205	<b>Déligo</b>	mini palmiers croustillants	sachet	130	farine de blé, sucre, eau, sel, margarine, huile végétale, arôme vanille, conservateur: sorbate de potassium (sin202), acide citrique (sin330)
206	<b>Déligo</b>	mini donuts feuilletés croustillants enrobés au chocolat	sachet	120	Farine de blé, sucre, eau, margarine, huile végétale, arôme vanille, conservateur: sorbate de potassium (sin202), acide citrique (sin330), poudre de cacao, ingrédients enrobage: sucre, matières grasses végétales, lécithine de soja sin322, sel, pâte de noisette, ingrédients fourrages: beurre, sucre, arôme noisette, arachides
207	<b>Déligo, sfoglatine glassate</b>	biscuits feuilletés enrobés	sachet	130	Farine de blé, sucre, eau, margarine, huile végétale, arôme vanille, conservateur: sorbate de potassium (sin202), acide citrique (sin330), sel
208	<b>Dulcesol,snack biscuit</b>	snack fourré à la crème de cacao	sachet	38	Sucre, farine de blé, sirop de glucose-fructose, œufs, (7%), graisse végétale (palmiste, palme) en proportion variable, cacao dégraissé en poudre (5%), humectant: sin420 et sin422, huile de soja, émulsifiants: sin471 et lécithine de soja, lactosérum en poudre (lait), poudre à lever: sin450 et sin500, conservateur: sin202, sel, acidifiant: sin262 et sin270, arôme, colorant, sin171 et antioxydants: sin304 et sin306

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
209	<b>Bibila,donuts à la crème de cacao</b>	cake fourré et enrobé à la crème de cacao ,	sachet	42	Pâte:farine de blé, sucre, huile végétale non hydrogénée (soja),oeufs frais, sucre inverti, amidon de maïs, sel,additifs alimentaires:agents levants (bicarbonate de sodium sin500i,pyrophosphate acide de sodium sin450i),acidifiant (acide citrique sin330),stabilisant(adipate de diamidon acétylé sin422),humectant(sorbitol sin420i,glycérine sin422),conservateur(sorbate de potassium sin 202),arôme artificiel,fourrage:sirop de glucose, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de cacao,poudre de lactosérum, additifs alimentaires:humectant (sorbitol sin420i,glycérine sin422),conservateur (surbate de potassium sin202),arôme artificiel,enrobage:sucre,graisse végétale partiellement hydrogénée(palme),poudre de cacao, poudre de lactosérum. additifs alimentaires.émulsifiant(lécithine de soja sin322).arôme. Sucre, farine de blé, eau, sirop de glucose,-fructose,oeufs,graisse végétale (palme)en proportion variable,humectants:sin422et sin420,cacao fortement dégraissé en poudre (2%),huile de tournesol oléique, lait écrémé en poudre, amidon modifié de maïs, sirop de sucre inverti,poudres à lever:sin450 et sin500,émulsifiant :sin471,sin481 et lécithine de soja, conservateur:sin202,lactosérum en poudre, (lait),sel,acidifiants:sin270et sin330,épaississant :sin440,arôme, caramel et protéine de lait
210	<b>Dulcesol</b>	carré décoré saveur noisette	sachet	65	Farine de blé, huile de soja,sucre, crème de cacao (15%),[sirop de glucose-fructose,huile de palme,sucre,eau,cacao dégraissé en poudre (9%)(*),lactosérum en poudre (lait),émulsifiant :sin471,conservateur sin202 et colorant:sin 170],oeufs, humectants:sin420 et sin422,cacao dégraissé en poudre (1%),gluten de blé, poudres à lever:sin450 et sin500,sirop de glucose-fructose,conservateur :sin202,sel et arôme (caféine),(*),par rapport au total de la crème
211	<b>Dulcesol,magdalenas noire</b>	fourrées au cacao	sachet	75	Biscuit:sucre, farine de blé tendre, graisse végétale, eau,poudre de lait, agents levants (bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium, pyrophosphate de sodium),sel,lactose,additifs alimentaires :émulsifiant :lécithine de soja sin322,antioxydant:sin223,arômes artificiels, vanille, beurre, crème chocolat :sucre, beurre de cacao,graisse végétale, poudre de cacao, poudre de lait, émulsifiant :lécithine de soja sin322,arômes artificiels (vanille,noisette)
212	<b>Miro choco,domino</b>	biscuits à la crème de chocolat	boite carton	150	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
213	<b>Micro choco</b>	petit miroo choco +biscuit	boite carton	180	Biscuit:sucre, farine de blé tendre, graisse végétale, eau, poudre de lait, agents levants(bicarbonate d'ammonium, bicarbonate de sodium, pyrophosphate de sodium),sel,lactose,additifs alimentaires :émulsifiant :lécithine de soja sin 322,antioxydant,sin223,arômes artificiels (vanille,beurre),chocolat substitut:sucre, beurre de cacao, graisse végétale, poudre de cacao, poudre de lait, lactosérum, émulsifiant :lécithine de soja sin322,arômes artificiels (vanille)
214	<b>Méga dossy goût fraise</b>	biscuits fourrés à la crème	sachet	400	Pâte, farine de blé tendre, sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée),eau, sucre inverti,sel,Poudre de lait, poudre de lactosérum, additifs alimentaires :les poudres levants :bicarbonate d'ammonium sin 503ii, bicarbonate de sodium SIN 500ii,pyrophosphate acide de sodium SIN 450i,émulsifiant :lécithine de soja sin322,conservateur :méta bisulfite de sodium sin223, arôme artificiel :/crème de fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée),poudre de lait, poudre de lactosérum, colorant artificiel (sin124, amidon de maïs, additifs alimentaires :émulsifiant :lécithine de soja sin322,arôme artificiel
215	<b>Bifa,famelio</b>	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	sachet	300	Biscuit:farine, sucre, graisse végétale, sirop de glucose, extrait de malt, lactosérum, sel,arôme vanille lait"artificiel ",additifs alimentaires:[carbonate acide d'ammonium SIN 503(ii),carbonate acide de sodium SIN 500(ii),diphosphate disodique sin405 (i)]:agents levants, lécithine sin322(i)BPF:émulsifiant, metabisulphite de sodium sin 223:conservateur crème :sucre, graisse végétale, cacao en poudre, lait en poudre, amidon de maïs, vanille, arôme lait "artificiel ",additifs alimentaires:lécithine SIN 322(i)BPF:émulsifiant
216	<b>Kit life,ettedj</b>	biscuit fourré au chocolat	sachet	300	Farine de blé, sucre, graisse végétale complètement hydrogénée, poudre de cacao, poudre de lactosérum, dextrose, sel,arôme vanille "artificiel",additifs alimentaires :lécithine sin322i,agent levant :carbonate acide d'ammonium sin503ii,carbonate acide de sodium sin223,conservateur:arôme "artificiel "

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
217	<b>Top choco,viva</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	sachet	300	Crème de cacao (60%):[sucre ,matières grasses végétales(palme)(sin319 antioxydant),poudre de lait ou poudre de lactosérum, poudre de cacao,lécithine (sin322i),émulsifiant, sel, arôme artificiel chocolat(sin 1520 agent dispersion sin 150b colorant)],farine de blé tendre, sucre cristallisé matière grasse végétale (palme)(sin319 antioxydant) ,sirop de glucose, poudre de lait ou poudre de lactosérum, poudre de cacao, sel, arôme naturel et artificiel vanille(sin551 anti agglomérant),[carbonate acide d'ammonium (sin503 ii),carbonate acide de sodium (sin500 ii)]produits levants, metabisulphite de sodium (sin223),conservateur des additifs utilisé sant alimentaire
218	<b>Lu Prince goût chocolat</b>	biscuit fourré goût chocolat	sachet	250	Farine de blé, sucre, graisses végétales, cacao en poudre, poudre de lait écrémé,sucre inverti, agents de levée (bicarbonate d'ammonium (sin503(ii)),bicarbonate de sodium (sin500( ii)),sirop de glucose, émulsifiant, lécithine de soja (sin322),sel,agent de traitement de la farine (métabisulphite de sodium)(sin223),arôme (vanilline),indique des additifs alimentaires
219	<b>Bifa,besta</b>	biscuit bifa besto au cacao	sachet	220	Biscuit:farine, sucre,graisse végétale, extrait de malt, sel arôme vanille lait"artificiel",additifs alimentaires [carbonate acide d'ammonium sin 503(ii),carbonate acide de sodium sin500(ii)],BPF:agents levants, lécithine sin322(i) BPF,émulsifiant, metabisulphite de sodium sin223:conservateur :acide citrique sin 330,régulateur de l'acidité, crème :sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, cacao en poudre, sel,vanille,arôme vanille lait "artificiel",additifs alimentaires :lécithine sin322(i)BPF:émulsifiant
220	<b>Bifa ,benitto</b>	biscuit enrobé au chocolat	sachet	160	Biscuit : de blé, sucre, graisse végétale, extrait de malt, sel, arôme vanille lait"artificiel ",additifs alimentaires :[carbonate acide d'ammonium sin503(ii),carbonate acide de sodium SIN 500(ii)]BPF:agents levants, lécithine SIN 322(i)BPF:émulsifiant, metabisulphite de sodium sin 223:agents de conservation, acide citrique sin330,BPF:regulateur de l'acidité, crème :sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, cacao en poudre, sel, vanille, arôme lait"artificiel ",additifs alimentaires :lécithine SIN 322(i)BPF:émulsifiant
221	<b>Bista foods</b>	biscuit bista galette	sachet	260	Farine,sucre,graisse végétale hydrogénée, eau,lactosérum, amidon de maïs, sel,additifs alimentaires :agents levants (sin500 i BPF,sin503i BPF),sin322i :émulsifiant BPF

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
222	<b>Biscuit soummam,al thabib</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	sachet	340	Biscuit :farine, sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, dextrose, sel, eau, additifs fins alimentaires :bicarbonate d'ammonium (sin503ii),bicarbonate de sodium (sin500 ii),agents levants, acide citrique (sin330)BPF régulateur de l'acidité lécithine de soja (sin 322i)BPF émulsifiant, metabisulphite de sodium (sin223) 10mg/kg,conservateur,crème :sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de cacao, additifs à des fins alimentaires :arôme chocolat(artificiel)
223	<b>Bifa,oro</b>	galettes céréales et lait	sachet	270	Farine de blé, sucre, graisse végétale, lait en poudre, sel, extrait de malt, arôme lait "artificiel ",additifs alimentaires :[carbonate acide d'ammonium SIN 503ii, carbonate acide de sodium SIN 500ii]BPF:agents levants Farine de blé, sucre cristallisé, eau, graisse végétale (huile de palme), dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, poudre de cacao alcalanisée ,sel iode,arôme beurre, arôme chocolat, arôme orange naturel,agents levants:bicarbonate de sodium SIN (500ii),bicarbonate d'ammonium sin (503ii),pyrophosphate acide de sodium SIN (450i),agents traitements farine:metabisulphite de sodium sin (223i),émulsifiants:lécithine de soja sin (322)
224	<b>M biscwik</b>	biscuits au cacao	sachet	230	Farine de blé tendre,sucre cristallisé, eau,graisse végétale (huile de palme),dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, sel iode, arôme beurre, arôme chocolat, agents levants:bicarbonate de sodium SIN 500ii, bicarbonate d'ammonium sin 503ii, pyrophosphate acide de sodium SIN 450i, agent traitement farine:metabisulphite de sodium sin (223i),émulsifiants :lécithine de soja sin 322
225	<b>Biscwik</b>	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	sachet	250	Farine, sucre, graisse végétale hydrogénée, lactosérum, dextrose, sel, eau, l'additif à des fins alimentaires:bicarbonate d'ammonium (SIN 503ii),bicarbonate de sodium (SIN 500ii),agents levants, acide citrique (sin330),BPF regulateur de l'acidité, lécithine de soja sin322i,BPF émulsifiant:metabisulphite de sodium (sin223),10mg/kg,conservateur, crème :sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de cacao, l'additif à des fins alimentaires:arôme chocolat "artificiel"
226	<b>El bahia</b>	biscuit vinko	sachet	340	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
227	<b>Dylyma,nalor,family</b>	biscuit fourré goût chocolat	sachet	220	farine de blé tendre, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme),huile végétale, dextrose, lactosérum, sucre inverti, sel, amidon de maïs, additifs alimentaires :poudres levants:bicarbonate d'ammonium (SIN 503ii),bicarbonate de sodium (sin450ii),émulsifiant lécithine de soja (sin322),arôme artificiel vanille,crème de fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme),poudre de lait, amidon de maïs, additifs alimentaires :émulsifiant lécithine de soja sin 322 arôme artificiel cacao Biscuit :farine de blé, sucre, graisse végétale, lait en poudre, cacao en poudre, sel, vanille, additifs alimentaires :[carbonate acide d'ammonium SIN( 503ii),carbonate acide de sodium SIN( 500ii),diphosphate disodique sin( 450i)],agents levants,lécithine sin( 322i)BPF:émulsifiants, metabisulphite de sodium sin 223:conservateur,acide citrique sin 330 BPF:régulateur de l'acidité, crème :sucre, graisse végétale, amidon de maïs, lait en poudre, vanille, additifs alimentaires :lécithine SIN 322(i)BPF:émulsifiant
228	<b>Bifa,rigolo</b>	biscuit chocolat fourré à la crème goût vanille	sachet	190	Farine de blé complet, sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée),eau ,poudre de cacao naturelle, poudre de cacao alcalinisée ,amidon de maïs, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de glucose, agents levants (bicarbonate d'ammonium sin 503,bicarbonate de sodium SIN 500ii),fibre de blé, lécithine de soja sin 322,sel,arôme
229	<b>Sibon, régalis</b>	biscuits au goût chocolat	sachet	420	Farine de blé, sucre, matières grasses végétales, lactosérum, poudre de lait, jaune d'œuf, extrait de malt, agents levants :bicarbonate acide d'ammonium SIN 503ii, bicarbonate acide de sodium SIN 500ii, pyrophosphate de sodium SIN 450i,sel,émulsifiant :lécithine SIN 322,arômes (NI)
230	<b>Petit bimo</b>	biscuits au lait	sachet	250	Farine de blé, sucre, graisse végétale, extrait de malt, amidon, dextrose, agents de levure:bicarbonate acide d'ammonium SIN 503ii, bicarbonate acide de sodium SIN 500ii, pyrophosphate de sodium SIN 450ii,conservateur alimentaire sin 223,sel,émulsifiant :lécithine SIN 322,arômes (N)
231	<b>Croc matin</b>	casse-croûte, biscuits secs	sachet	325	Farine de blé complet, sucre, graisse végétale,(huile de palme non hydrogénée),eau, amidon de maïs, poudre de lait, poudre de lactosérum, sirop de miel,sirop de glucose, agents levants (bicarbonate d'ammonium sin 503,bicarbonate de sodium SIN 500ii),fibre de blé, fibre d'orge, fibre d'avoine, lécithine de soja sin 322,sel,arôme
232	<b>Sibon, bonvita</b>	biscuits au miel et aux fibres de céréales	sachet	320	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
233	<b>Bimo,macao</b>	biscuits sec au cacao	sachet	250	Farine, sucre, matières grasses végétales, lactosérum, poudre de lait, poudre de cacao, jaune d'œuf, extrait de malt, agents levants :bicarbonate acide d'ammonium SIN 503ii, bicarbonate acide de sodium SIN 500ii, pyrophosphate de sodium SIN 450ii, sel,émulsifiant :lécithine SIN 322,arômes (NI)
234	<b>Bifa,brino</b>	biscuit cacaoté fourré à la crème de vanille	sachet	98	Farine, sucre, graisse végétale, cacao en poudre, extrait de malt, sel, arôme vanille lait"artificiel ",additifs alimentaires :[carbonate acide d'ammonium SIN 503ii, carbonate acide de sodium SIN 500ii],BPF:agents levants,lécithine sin322i BPF:émulsifiant
235	<b>Tidja,biscuik</b>	biscuit fourré à la crème, goût framboise	sachet	185	Farine de blé tendre, sucre cristallisé, eau, graisse végétale (huile de palme),dextrose, amidon de maïs, poudre de lactosérum, sel iodé,arôme beurre, arôme framboise, agents levants :bicarbonate de sodium SIN 500ii, bicarbonate d'ammonium sin 503ii, pyrophosphate acide de sodium SIN 450i, agent traitement farine :metabisulphite de sodium sin (223i),émulsifiants :lécithine de soja sin (322)
236	<b>Bimo,choco rio</b>	biscuits fourrés	sachet	160	Farine ,sucre, graisse végétale, lait entier et écrémé en poudre, cacao en poudre, extrait de malt, poudre à lever,carbonate acide de sodium E 500ii, et d'ammonium E 503ii,diphosphate disodique E 450iii,sel,émulsifiant :lécithine de soja E322,arômes(NI)
237	<b>Bakkers lily,FigRolls</b>	biscuits fourrés à la pâte de figue	sachet	125	Pâte de figue, farine de blé, sucre, graisse végétale(palme),sirop de glucose, amidon de graines,poudre dégraissé de lait de vache, poudre d'œuf,sel comestible, humectant,glycérine, agents levants (bicarbonate de soude et d'ammonium),émulsifiant :lécithine de soja sin 322,cannelle en poudre, regulateur de l'acidité :acide citrique 322,saveurs artificiels autorisés(vanille et citron)
238	<b>Palmary,maxon</b>	goufrette maxon waffer NR cacao	sachet	190	Pâte :eau, farine de blé, poudre de cacao alcalinisée, huile de soja,sel,additifs alimentaires :les poudres levants :(carbonate acide de sodium E 500ii,carbonate acide d'ammonium E 503ii),émulsifiant (lécithine de soja E322),arôme artificiel,fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée),poudre de lactosérum, poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisée, additifs alimentaires:émulsifiant (lécithine de soja E322)
239	<b>ANA chocolate</b>	Gaufrette à la crème arôme chocolat	sachet	75	Farine, graisse végétale, bicarbonate de sodium (anti agglomérant)sin500, bicarbonate d'ammonium (agent levant)sin503,lécithine de soja (antioxydant, émulsifiant),sin322,poudre de cacao, arôme artificiel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
240	<b>Madas free</b>	gouffettes ,croustillantes à la crème goût vanille	boite carton	120	Farine de riz, amidon de maïs, sel,Poudre de cacao, additifs alimentaires:émulsifiant (lécithine de soja (sin322),agent levage:(bicarbonate de sodium 500ii, bicarbonate d'ammonium sin 503ii, pyrophosphate sin 405,ingrédients crème:sucralose(sin955),erythriitol(sin968)BPF,huile végétale non hydrogénée (huile de palme,arôme artificiel
241	<b>Réginat diététique,cookinat</b>	biscuit saveur chocolat	boite carton	130	Amidon et farine de maïs, amidon de pomme de terre,farine de soja, sucre,graisse végétale, oeufs frais, sirop de glucose, poudre de cacao maigre 2%, pépites de chocolat (sucre,pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja)),arômes identiques ou naturels,additifs alimentaires :sin500i,et sin 503i (agents levants) BPF,sin420ii(humectant)BPF,sin1450(émulsifiant)BPF,sin330(regulateur d'acidité)BPF,sel
242	<b>Réginat diététique,cookinat</b>	biscuit saveur vanille	boite carton	130	Amidon et farine de maïs, amidon de pomme de terre,farine de soja, sucre, graisse végétale, œufs frais, sirop de glucose,arôme vanille identique ou naturel additifs alimentaires:sin500i,agent levant, BPF,sin420ii,humectant BPF,sin1450(émulsifiant)BPF sin330,regulateur d'acidité, BPF
243	<b>Le gâté,hidhab chahia</b>	biscuit au chocolat	boite carton	250	Amidon de maïs, farine de riz,sucre, graisse végétale hydrogénée, œufs (cacao 3,30%),levure
244	<b>Mamomix</b>	mini muffins marbrés fourrés à la crème de cacao	sachet	230	Farine de blé, sucre, huile végétale, œufs, crème de cacao(sucre, poudre de cacao, poudre de lait, eau,huile végétale, épaississant :sin1422et sin415,acidifiant :sin322,conservateur:sin202,colorant alimentaire :sin171,arôme),eau, dextrose, amidons de maïs ,humectant:sin420et sin1520,agents levants :sin450et sin500,sirop de glucose-fructose,émulsifiant :sin471,sin322,sin475et sin470,épaississant :sin415,conservateur:sin202,acidifiant :sin330, sel,arôme naturel et identique ou naturel
245	<b>La casa del,gusta</b>	madeleines fourrés à la confitures d'abricot	sachet	150	Farine de blé tendre, œufs 21%,huile de soja,sucre, eau,amidon de maïs, humectant:sin420,422,émulsifiant sin471,poudre a lever:sin450,sin500, sucre glucose, sel,arôme, conservateur sin202, crème de cacao :sucre,eau,sirop de glucose, huile végétale, poudre de cacao, poudre de lait, amidon sin1422,xanthane sin440,acide citrique sin330,sorbate de potassium,lécithine de soja sin322,acide citrique sin330,sorbate potassium, sin202,arôme naturel et identique ou naturel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
246	<b>Bifa,gasti,le mosaïque</b>	biscuits fourrés double chocolat	sachet	400	Farine de blé, sucre, graisse végétale, sirop de glucose, lait en poudre, cacao en poudre, sel, vanille, additifs: [carbonate acide d'ammonium sin 503ii, diphosphate disodique sin450i], BPF: agents levants, glycérol sin 422 BPF: humectant, lécithine SIN 322i BPF: émulsifiant, gomme de xanthane sin 415 BPF: épaississant, fourrage: sucre, graisse végétale, pâte de sesame, cacao en poudre, huile végétale, sel, vanille, arôme noisette artificiel, additifs alimentaires: lécithine SIN 322i BPF, émulsifiant
247	<b>Fourré cake</b>	cake fourré à la confiture de framboise	sachet	90	Farine de blé, sucre, oeufs, huile végétale, sirop de glucose, lait en poudre, amidon de maïs, sel, vanille, additifs alimentaires [carbonate acide de sodium SIN 500ii, BPF carbonate acide d'ammonium sin 503ii, BPF diphosphate disodique sin 450i], agents levants: acide citrique sin330, régulateur de l'acidité, gomme xanthane sin 415, épaississant : sorbitol sin420i: stabilisant BPF sorbate de potassium sin 202: agents de conservation, fourrage: sucre, sirop de glucose, pulpe framboise, amidon de maïs, arôme framboise, "artificiel", additifs alimentaires, glycérol sin 422 BPF humectant, pectine sin 440i BPF, épaississant, acide citrique sin330 BPF: régulateur d'acide, colorant alimentaire sin122
248	<b>regalo, cigare</b>	cigare fourré à la crème de lait	sachet	57	Sucre, graisse végétale (huile de palme non hydrogénée, huile de soja), farine de blé, poudre de lait entier, poudre de glucose, poudre de lait écrémée, eau, poudre de cacao alcalinisée, sel, additifs alimentaires : émulsifiant (lécithine de soja E322), arôme artificiel
249	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé, huile d'olive, tomate, origan	boite carton	80	Farine complète, huile d'olive, oeufs, oignon, bicarbonate, eau, levure
250	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé, huile d'olive, oignon	boite carton	80	Farine complète, huile d'olive, oeufs, tomates, origan, bicarbonate, eau, levure
251	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé, huile d'olive, ail, persil	boite carton	80	Farine complète, huile d'olive, oeufs, bicarbonate, ail, persil, eau, levure
252	<b>Biscuits ghribia ,le gâté, hidhab chahia</b>	biscuits ,ghribia	boite carton	250	Farine sans gluten, oeufs, sucre, graisse végétale hydrogénée, parfum vanille,
253	<b>Madas free</b>	boudoir goût citron	boite carton	140	Farine de blé, amidon de maïs, oeufs frais, sucre, additifs alimentaires (bicarbonate de sodium 500ii, pyrophosphate sin 405, arôme artificiel ,
254	<b>Waffer rolls, kids</b>	waffer fourré goût chocolat	boite carton	115	Pâte: eau, farine, sucre, huile, sel, lécithine de soja, poudre de lait, arômes, crème: sucre, graisse, poudre de cacao, poudre de lait, arôme artificiel

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
255	<b>Qaada,super yooπιiz</b>	biscuit nappé,goût chocolat	boite carton	120	Farine de blé, végécao 30%(sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de lait, poudre de cacao, émulsifiant :lécithine de soja sin 322,arômes, sel),huile végétale, sucre, poudre de lait, poudre a lever(bicarbonate d'ammonium E503, bicarbonate de sodium E500),émulsifiant :lécithine de soja sin 322,sel, arômes
256	<b>Qaada,super yooπιiz</b>	biscuit au goût chocolat	sachet	270	Farine de blé, sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de lactosérum, poudre de cacao, additifs alimentaires:agents levants et régulateurs d'acidité (carbonates de sodium SIN 500,carbonates d'ammonium SIN 503)émulsifiant :lécithine de soja sin 522,arôme artificiel, sel
257	<b>Koky Waffer rolls crémeux et intense (chocolat)</b>	Wafer croustillant fourré, crème chocolat	sachet	110	Pâte :eau, farine, sucre, huile, sel,lécithine de soja, poudre de lait, arômes, crème :sucre, graisse végétale, poudre de lait,poudre de cacao, arôme artificiel
258	<b>Kinder ,cards</b>	gouffrettes ,croustillantes avec fourrage au lait et au cacao	boite carton	25,6	Lait écrémé en poudre 28%,sucre, huile de palme, farine de forment 15,5%,cacao maigre en poudre 4%,émulsifiants(lécithines[soja],sel,Poudre à lever (carbonate acide de sodium),vanilline
259	<b>Lu croustille Cacao-Vanille</b>	Gaufrettes prédécoupées avec trois couches de crème	sachet	152	Sucre, graisse végétale hydrogénée, farine de blé, poudre de lactosérum, poudre de lait écrémé,cacao en poudre, émulsifiant (lécithine de soja sin 322),agents de levée, bicarbonate de sodium sin 500ii,carbonate de magnésium sin504i,sel, correcteur d'acidité (acide citrique sin 330),arôme vanille
260	<b>Tartelette aux figues</b>	tartelette au goût de figues	boite carton	135	Farine de blé, graisse végétale, sucre, eau,oeufs frais, sirop de glucose, lactosérum, sel, émulsifiant de lécithine de soja sin 322,carbonate de sodium SIN 500ii, confiture de figues
261	<b>Tartelette aux cerises</b>	tartelette au goût de cerises	boite carton	135	Farine de blé, graisse végétale, sucre, eau,oeufs frais, sirop de glucose, lactosérum, sel, émulsifiant de lécithine de soja sin 322,carbonate de sodium SIN 500ii, arôme de cerise
262	<b>Bifa,ovoila sablé</b>	biscuit sablé fourré à la crème de cacahuètes	sachet	240	Biscuit:farine de blé, sucre, graisse végétale, lait en poudre, sel, arôme vanille artificiel, additifs alimentaires:carbonate acide d'ammonium SIN 503ii, carbonate acide de sodium SIN 500ii, BPL:agents levants, lécithine SIN 322i BPL,émulsifiants, crème de cacahuète:sucre , graisse végétale, amidon de maïs, pâte de cacahuète:lait en poudre, vanille, arôme de cacahuète artificiel, additifs alimentaires:lécithine SIN 322i BPF:émulsifiant acide citrique sin330 BPF,regulateur de l'acidité

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
263	<b>Brownie,dossy medium goût fraise</b>	biscuit fourré au crème goût fraise	sachet	300	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale (huile de palme)partiellement hydrogénée),eau, sucre inverti, sel, Poudre de lait, poudre de lactosérum, additifs alimentaires:les poudres levants:bicarbonate d'ammonium sin 503ii, bicarbonate de sodium sin 500ii, pyrophosphate acide de sodium sin540i,émulsifiant :lécithine de soja sin 322,conservateur :métabisulphite de sodium sin 233,arôme artificiel, crème de fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée)poudre de lait, poudre de lactosérum, colorant artificiel sin124,amidon de maïs, additifs alimentaires :émulsifiant :lécithine de soja sin 322,arôme artificiel Pâte :farine de blé tendre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée), Sucre inverti, poudre de lait, poudre de lactosérum, additifs alimentaires :les poudres levants :bicarbonate d'ammonium sin 503ii, bicarbonate de sodium 500ii, pyrophosphate acide de sodium sin450i,émulsifiant :lécithine de soja sin 322,conservateur :métabisulphite de sodium sin 223,arôme artificiel, crème de fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée),poudre de lait, poudre de lactosérum, amidon de maïs, additifs alimentaires :émulsifiant :lécithine de soja sin 322,arôme artificiel
264	<b>Brownie,dossy medium goût vanille</b>	biscuit fourré goût vanille		400	Pâte :farine de blé, sucre, graisse végétale non hydrogénée, eau, amidon de maïs, sucre inverti, (sucre, eau, additifs alimentaires :acidifiant (acide citrique E330)),sel, additifs alimentaires :les poudres levants (carbonate acide d'ammonium e503 ii diphosphate disodique e450i,carbonate acide de sodium E 500ii),émulsifiant :(lécithine de soja e322),arôme artificiel (vanilline),crème de fourrage:sucre, graisse végétale non hydrogénée, poudre de cacao naturel, poudre de cacao alcalinisé,additifs alimentaires :émulsifiant (lécithine de soja e322)
265	<b>Palmary,maxon golden</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	sachet	304	Pâte :farine, graisse végétale, sucre, lactosérum, amidon de maïs, sel, additifs alimentaires, agents levants :(sin500 i BPF,sin 503i BPF),émulsifiant sin 322i BPF,arôme, fourrage:poudre de cacao, poudre de lait, émulsifiant :sin322i,sucre, arôme chocolat vanille
266	<b>Bista,choco loisir</b>	biscuit sandwich fourré à la crème de cacao	sachet	185	Farine, sucre, graisse végétale, eau, lactosérum, amidon de maïs, sel,additifs alimentaires :agents levants (sin 500iBPF,sin503iBFP),sin 322,émulsifiant BPF,arôme vanille
267	<b>Bista</b>	goûter matinal	sachet	240	

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
268	<b>Igal,petit beurre</b>	biscuit au beurre cacaoté	sachet	220	Pâte :eau, farine de blé, graisse végétale(huile de palme hydrogénée de cacao, poudre de lait écrémé, sel, arômes artificiels (beurre,lait, vanille)ou naturels, poudre inverti, glucose, additifs alimentaires :poudres levants (bicarbonate d'ammonium,bicarbonate de sodium sin 500,pyrophosphate de sodium SIN 450iii,enzyme (protéase ),bicarbonate de soja sin 322,conservateur (métabisulphite de sodium sin 223) Farine de blé tendre, œufs entiers pasteurisés,sucre, huile végétale non hydrogénée, eau, sel, additifs à des fins alimentaires :agents
269	<b>Flufey</b>	muffin goût vanille	sachet	400	humectants(glycérine sin422),agents levants(pyrophosphate acide de sodium SIN 450,bicarbonate de sodium SIN 500ii ),arôme artificiel (vanille),mix muffin (gomme xanthane sin 415 hydroxymethyl,cellulose (sin464)
270	<b>Flufey</b>	muffin goût chocolat	sachet	400	Farine de blé tendre, œufs entiers pasteurisés,sucre, huile végétale non hydrogénée, eau, sel,Poudre de cacao, additifs à des fins alimentaires :agents humectants(glycérine sin422),agents levants(pyrophosphate acide de sodium SIN 450,bicarbonate de sodium SIN 500ii ),arôme artificiel (chocolat)régulateur d'acidité (acide sorbique sin200),mix muffins(gomme xanthane sin415,hydroxymethyl cellulose sin 464
271	<b>Winky,choopitos</b>	cookies au cacao et pépites de chocolat	sachet	95	Farine de blé tendre, sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, oeufs entiers pasteurisés, pépites de cacao 50%(sucre,graisse végétale partiellement hydrogénée, lait écrémé en poudre, cacao maigre en poudre ,poudre de lactosérum, sirop de glucose ,cacao maigre en poudre, amidon de maïs, arômes artificiels (beurre vanilline,sel, additifs à des fins alimentaires :sin 450i sin503,sin500ii(agents levants)sin 322i(émulsifiants d'origine végétale sin150,(colorant alimentaire)
272	<b>Bissanola,palets</b>	veetons sablés au beurre	sachet	180	Farine de blé tendre, beurre naturel, matières grasses végétales, sucre, sel, œufs frais,arômes agents levants sin450,sin500,lécithine de soja (sin322)

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
273	<b>Hey lop</b>	biscuit fourré a la guimouve enrobé de chocolat	sachet	264	Farine de blé, (contient de gluten, sucre inverti e acide sin 330(régulateur d'acide, huile végétale hydrogénée (huile de palme, amidon de maïs, [biologique d'ammonium sun503,bicarbonate de sodium SIN 500ii ,pyrophosphate de sodium SIN 450(agents levants)],sel de table, lécithine de soja sin 322(émulsifiant),metabisulphite de sodium sin 233(conservateur(arôme vanilline,protéase sin 1101(enz3)•guimauve:sucre inverti, sirop de glucose, gélatine hallal,sel de table,ar9me de noide coco,chocolat d enrobage:sucre huile végétale hydrogénée, huile de palme, poudre de lait,poudre de cacao, masse de cacao tréstiartate de sorbitane sin 492(émulsifiant, arômes)
274	<b>Hey Loopy Lop</b>	biscuit fourré a la guimauve enrobé de crème de lait	sachet	264	Farine de blé, (contient de gluten, sucre inverti e acide sin 330(régulateur d'acidité, huile végétale hydrogénée (huile de palme, [bicarbonate d'ammonium sin503,bicarbonate de sodium SIN 500ii ,pyrophosphate de sodium SIN 450(agents levants)],sel de table,pyrophosphate de sodium sin 450,lécithine de soja sin 322(émulsifiant),métabisulphite de sodium sin 233(conservateur(arôme vanilline,protéase sin 1101(enzyme)•guimouve:sucre inverti, sirop de glucose, gélatinehalal,sel de table,arôme de noide coco,crème au lait , enrobage:sucre huile végétale hydrogénée, huile de palme,lactosérum, poudre de lait, masse de cacao tréstiartate de sorbitane sin 497(émulsifiant, arôme de noix de coco)
275	<b>Belle matinée</b>	biscuits boudoir	sachet		Farine, sucre, œufs frais, émulsifiant, sin471-475,humectant sin 1520-422,conservateur sin 20z
276	<b>Bifa Max Crème (Double crème, Extra choco)</b>	biscuit sandwich goût chocolat	sachet	90	Biscuit :farine, sucre, graisse végétale, sirop de glucose, extrait de malt, lactosérum, sel, arôme vanille, lait artificiel, additifs alimentaires :[carbonate acide d'ammonium SIN 503ii, carbonate acide de sodium sin500 ii,siphosphate disodique sin 450i],agents levants, lécithine sin 322i BPF:émulsifiant métabisulphite de sodium sin 223,conservateur, crème :sucre, graisse végétale, cacao en poudre, lait en poudre, amidon de maïs, extrait de malt, vanille, additifs alimentaires :lécithine SIN 322i BPF:émulsifiant :gomme de xanthane sin415 BPF:épaississant

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Conditionnement	Poids (g)	Composition
277	<b>Palmary,biscup</b>	biscuit fourré à la crème goût vanille	sachet	326	Pâte :farine de blé, sucre, eau, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée),sucre inverti :sucre, eau,additifs alimentaires :acidifiant, acide citrique, e330,poudre de lactosérum, sel,additifs alimentaires :les poudres levants, carbonate acide d'ammonium E 503ii, carbonate acide de sodium E 500ii, pyrophosphate acide de sodium E 450i,émulsifiant (lécithine de soja e322),arôme artificiel (beurre),conservateur (metabisulphite de sodium E 223),enzyme,crème de fourrage:sucre, graisse végétale (huile de palme partiellement hydrogénée),amidon de maïs, émulsifiant (lécithine de soja E 322),poudre de lactosérum, arôme artificiel (vanille)
278	<b>Qaada Brut multi céréales nappé au chocolat noir</b>	Qaada Brut multi céréales nappé au chocolat noir 37% de céréales	boite carton	130	Céréales 37%,farine de blé, flocons d'avoines granulés de riz extrudé (extrait de malt),chocolat 27%,sucre, graisse végétale hydrogénée, poudre de cacao, masse de cacao,additifs alimentaires(émulsifiant de lécithine de soja sin 322,arôme artificiel, sel),sucre, graisse végétale hydrogénée, lait écrémé en poudre, mélasse ,additifs alimentaires :agents fermentants et régulateurs d'acidité (carbonate de sodium SIN 500,carbonate d'ammonium sin 503)émulsifiant:lécithine de soja, sin322,sel,arômes artificiels
279	<b>LU Croustille goût chocolat</b>	Gaufrettes croustillantes à la crème goût chocolat	Sachet	152	Sucre, farine de blé, graisse végétale ( palme), cacao en poudre, émulsifiant ( lécithine de soja), sel, arômes identique nature (chocolat), agent de leveé ( bicarbonate de sodium, correcteur d'acidité ( acide citrique)
280	<b>Afrah goût vanille</b>	Gautrettes fourrées à la crème fondante goût vanille	Sachet	180	Farine de blé, sel, additif alimentaire: agent levant (carbonate acide de sodium SIN 500), lécithine de soja SIN 322, antioxydant, Crème: graisse végétale, sucre, amidon de maïs, lait en poudre, arôme vanille (arôme artificiel)
281	<b>Isser petit roi goût citron</b>	petit beurre	Sachet	150	0

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
1	<b>Yami To Go Crêpes</b>	Gaufrette Roulée Croustillante Fourrée à la Crème Gout Noisette	461,41	18,01	2,7	44,76	0,25	5,10	69,73	-
2	<b>Donatti bellus</b>	Mini donuts aux biscuits madeleines fourrées au	406,3	9,7	-	-	0,38	4,80	7,5	-
3	<b>Dulcesol magdalenas fourrées au cacao</b>	crème de cacao (15%)	435	21	3,2	31	0,86	5,60	55	-
4	<b>kool break gaufrettes au chocolat noir</b>	Gaufrettes enrobées de chocolat noir	529	29	15	58	0,28	6,30	60	56,00
5	<b>Genova wafers</b>	Gaufrette fourée à la crème de chocolat	338	22	-	-	-	6,00	19	37,00
6	<b>Le regal</b>	kim galette	434	11,5	-	-	-	8,25	74,39	56,00
7	<b>Best of bimo</b>	Gaufrette parfum chocolat	540,91	34,23	16,52	-	0,3	8,47	49,74	105,00
8	<b>bifa,special digestive</b>	biscuit au blé complet	397,41	10,32	-	-	0,16	11,63	64,49	48,00
9	<b>Saïda Super Extra</b>	Biscuits super extra	420,46	12,5	8,65	29,5	0,106	6,50	69,8	93,00
10	<b>Tartelette Bellus</b>	tartelette au goût de chocolat	406,3	9,7	-	-	0,38	4,80	70,05	155,00
11	<b>Qaada choco bars aux noisettes</b>	biscuit fourré aux chocolat et noisettes	476,97	27,38	-	29,46	-	6,15	51,48	120,00
12	<b>Qaada brut multi céréales 52%</b>	biscuit multi céréales 52 % de céréales	412	17,9	-	20	-	5,00	57,2	100,00
13	<b>Qaada brut multi céréales 44%</b>	biscuit tout chocolat à 44% de céréales	434,9	21,15	-	27	-	5,52	56	120,00
14	<b>Qaada biscuit lait et chocolat</b>	biscuit lait et chocolat moins 45% de sucre	476	21,1	-	20,9	-	8,90	60	110,00
15	<b>Qaada biscuit figue miel</b>	biscuit Figue goût miel moins 32% de sucre	476	16,8	-	-	-	7,80	64	110,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
16	<b>Qaada biscuit noix de coco</b>	biscuit noix de coco moins 49% de sucre	492	21	-	16	-	7,45	63,74	110,00
17	<b>Qaada cookies aux gros éclats de chocolat</b>	Cookies aux gros éclats de chocolat	465,49	26,35	-	19,9	-	5,13	30,51	110,00
18	<b>Qaada super yooiiz biscuit nappé</b>	biscuit nappé goût chocolat	490	22,32	-	30	-	7,13	66	100,00
19	<b>Qaada super yooiiz biscuit au lait</b>	biscuit au lait	379,5	14	-	16,34	-	6,06	57,5	90,00
20	<b>Regalo palmary véritables galettes au beurre</b>	biscuit au beurre	475,94	19,1	7,6	32,17	0,149	7,96	66,68	100,00
21	<b>Nero</b>	biscuit au cacao fourré à la crème goût vanille	410,12	13,5	7,16	20,5	0,4	6,8	60,95	170,00
22	<b>Maffinoo mini muffins cœur fondant</b>	mini muffins fourrés abricot	378,8	14	-	-	-	7,2	56	85,00
23	<b>Nona Cup</b>	biscuit nona sweet gob	444,96	14,39	-	-	-	8,5	70,11	56,00
24	<b>Kool supreme chocolat blanc</b>	Gaufrette fourrée à la crème de lait et enrobée de chocolat blanc	549	35	18	45	0,60	5,7	52	246,00
25	<b>Happy choco kids chocolat blanc et noisettes</b>	Gaufrette fourée à la crème de noisette et enrobée de chocolat blanc	537	30	16	54	0,43	6,00	60	270,00
26	<b>Happy choco kids chocolat au lait et noisettes</b>	gauffrette fourée à la crème de noisette et enrobée de chocolat au lait	518,05	27,25	9,19	40,42	0,5	5,90	60,96	270,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
27	<b>Shoot chocolat</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	460,5	20,83	-	-	-	4,53	63,7	25,00
28	<b>Mini wippy</b>	biscuits fourrée à la crème goût vanille	2992,88	40	-	-	0,53	9,50	79,5	30,00
29	<b>Mellow</b>	biscuit enrobé au chocolat fourré de guimauve et gelée des fruits rouges	418,34	14,14	6,99	48,74	0,21	5,77	67	160,00
30	<b>Bimo 4 chico</b>	biscuit avec sa tablette ronde	487,07	21,67	-	-		6,31	66,7	49,00
32	<b>Maxon XL biscuit vanille fourré à la crème goût vanille</b>	biscuit fourré à la crème lait goût vanille	480	19	10	45	0,64	6,20	70	93,00
33	<b>Maxon galette biscuit au cacao</b>	biscuit au cacao	443	13	6	35	0,92	7,20	73	118,00
34	<b>Maxon XL biscuit au cacao fourré à la crème de cacao</b>	biscuit cacaoté fourré à la crème de cacao	457	16	5,9	30	0,017	6,80	70	220,00
35	<b>Biscup biscuits fourrés à la crème</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	436,19	15,95	8,25	33	0,128	6,10	67,06	109,00
36	<b>Maxon golden</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	478,65	19,17	6,88	42,67	0,6	6,58	68,5	48,00
37	<b>Kool biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao</b>	biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao	530	31,19	14	30,35	1,01	6,80	54	234,00
38	<b>Regalo 26% pâte de noisette</b>	biscuit fourré à la crème de noisette et cacao	479,59	18,67	5,88	48,17	0,58	6,25	70,4	189,00
39	<b>Regalo cookies cacaotés au pepittes de chocolat</b>	cookies cacaotés au beurre et aux pepittes de chocolat	503	27	15	53	0,1	5,80	58	189,00
40	<b>Regalo cookies à 35% pepitte de chocolat</b>	cookies aux pepittes de chocolat au lait	482	23	11,96	41	0,02	6,70	61	189,00
41	<b>9 Winners</b>	biscuit enrobé au chocolat au lait	510	25	12	47	0,5	6,20	64	114,00
42	<b>Regalo digestive biscuits fourré à la crème au lait</b>	biscuit digestif fourré à la crème au lait	470	19	6,2	46	0,75	6,50	67	67,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
43	<b>Petit beurre</b>	biscuit petit beurre	417,18	11,5	8,86	21,75	0,51	6,60	70,5	42,00
44	<b>Finger</b>	biscuit finger	419,39	10,75	7,98	25,5	0,53	6,91	71,25	42,00
45	<b>Petit beurre au cacao</b>	biscuit petit beurre au cacao	429,02	12,12	5,39	20,5	0,38	7,74	68,75	55,00
46	<b>Bifa RS DUO</b>	Duo biscuit fourré pâte de noisettes	498,9	24,46	11,92	32,8	0,2	5,98	64	149,00
47	<b>Kremali</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	467,62	17,3	9,27	35,5	0,516	6,10	71,88	12,00
48	<b>Bibila Donuts enrobé au vegicao blanc</b>	cake fourré et enrobé à la crème cacao et enrobé au vegicao blanc	444,57	22,26	12,48	17,22	0,444	5,24	55,8	28,00
49	<b>Gâtto</b>	biscuit galette au lait	434,98	12,54	4,98	32,17	0,128	7,11	72,9	50,00
50	<b>Damas perfect</b>	gaufrettes fourrées à la crème goût chocolat	511	24,3	-	-	-	4,10	70,1	35,00
51	<b>Croc +</b>	gaufrettes fourrées à la crème goût fraise	257	25	-	35	2	6,50	35	35,00
52	<b>Best bis</b>	gaufrette croustillante fourrée à la crème goût chocolat	369	9	-	-	-	10,00	62	35,00
53	<b>Cranch</b>	gaufrette fourrée crème orange	503,45	22,45	-	-	0,43	4,80	70,55	35,00
54	<b>Lider</b>	gaufrette goût chocolat	558	35	-	-	0,02	7,53	56,35	17,00
55	<b>Dolche</b>	gaufrette goût chocolat	511	24,3	-	-	-	4,1	70,1	35,00
56	<b>Gâtto sandwich</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	434,98	12,54	4,98	32,17	0,128	7,11	72,9	14,50
57	<b>Petit beurre</b>	biscuit petit beurre de mama nouna	490,18	19,15	-	-	1,4	6,41	73,03	35,00
58	<b>Biscwik</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	430,72	12,00	-	22	-	7,00	71	100,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
59	<b>Sweety gourmand</b>	biscuit sablé au pépites goût chocolat	482,6	25	-	-	0,7	5,40	59	50,00
60	<b>Bongo</b>	biscuit sandwich fourré à la crème de noisette	479,1	20,42	6,08	30,1	0,54	5,12	67,6	50,00
61	<b>Overoo</b>	biscuit sandwich fourré à la crème goût noisette	1910,13	19,02	-	-	-	7,56	72,46	35,00
62	<b>Mallobis</b>	biscuit enrobé au végécao fourré au marshmallow goût chocolat	132	6,2	-	-	-	-	5,5	50,00
63	<b>Boudoirs</b>	biscuit sec et croquant	395,87	3,39	-	-	0,49	7,52	83,82	96,00
64	<b>Boudoirs lady fingers</b>	biscuit aux œufs	346	3,48	-	17,9	0,15	8,5	70,2	96,00
65	<b>Boudoirs sanaa</b>	biscuits aux œufs frais			-	-	-	-	-	126,00
66	<b>Feria boudoirs aux œufs frais</b>	boudoirs aux œufs frais	380	3,8	-	-	-	7,80	79,5	132,00
67	<b>Yapy junior</b>	biscuit nature au lait riche en céréales	470,52	18,6	9,05	20,33	0,895	3,48	71,2	35,00
68	<b>Buscrem</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	490	19,15	-	-	1,4	6,41	73,03	35,00
69	<b>Micos</b>	biscuit fourré goût chocolat	448,78	17,98	-	34,06	0,21	6,11	67,88	35,00
70	<b>Savoura</b>	biscuit fourré goût chocolat	448,78	17,98	-	34,06	0,21	6,11	67,88	50,00
71	<b>Avido</b>	biscuit fourré goût chocolat	448,78	17,98	-	34,06	0,21	6,11	67,88	35,00
72	<b>Casse croute</b>	biscuit sec	479,1	17,02	-	-	1,5	7,81	73,68	100,00
73	<b>8 Tartelettes</b>	tartelette goût fraise	432	14	-	-		5,50	71	50,00
74	<b>Big crispy</b>	cookies au pépites de chocolat	460,63	16,59	-	-	0,59	5,50	72,28	50,00
75	<b>P'tit bellih</b>	biscuit petit bellih	344,44	3	-	-	-	8,00	71,36	50,00
76	<b>Delicioso</b>	tartélettes	431,81	14,24	-	-	0,3	5,75	67,5	25,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
77	<b>Biscwik yummy</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	430,72	12,00	-	22	0,46	7,00	71	50,00
78	<b>Dadiyo</b>	cookies goût chocolat	482,75	19,19	-	7,4	0,59	5,63	71,88	25,00
79	<b>Maxon cookies fourré</b>	cookies au pepitte de chocolat vegicao et fourré à la crème de cacao	493	24	12	43	0,4	6,20	62	113,00
80	<b>Maxon cookies cacao</b>	cookies cacaote aux pepittes vévecao au lait	471,6	19,84	10,35	28,72	0,54	6,35	65,5	113,00
81	<b>Maxon cookies</b>	cookies au pepitte de chocolat vegicao	473	21	10	29	0,02	6,80	63	113,00
82	<b>Oatmeal cookies</b>	cookies de flocons d'avoine et aux raisins secs	434	12	-	-	-	13,50	68,00	149,00
83	<b>Oatmeal cookies de flocons d'avoine</b>	cookies de flocons d'avoine, graines de sésame	462,8	18	-	-	-	12,20	64,8	149,00
84	<b>Oatmeal cookies</b>	cookies de flocons d'avoine à 100%	462,8	18	-	-	-	10,40	64,8	149,00
85	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies aux pepittes de chocolat et nougatine	498,35	23,59	-	-	0,02	6,38	65,13	110,00
86	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies goût caramel et pépites de chocolat	444,96	14,39	-	-	-	8,50	70,11	110,00
87	<b>Cookie moon</b>	biscuit aux graines de sésame	287,8	18,2	-	-	0,5	11,50	19,5	100,00
88	<b>Cookie moon</b>	biscuits à la vanille et aux pépites de chocolat	464	18,1	-	-	2	6,12	89,11	100,00
89	<b>Biscuits cookies de bimo</b>	cookies au cacao et pépittes de chocolat	483,89	27,34	11,49	-	0,35	8,75	59,1	110,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
90	<b>Régal cookies</b>	cookies goût vanille aux pépites de chocolat	119	26,48	-	-	-	6,74	54,74	88,00
91	<b>Isser Cookies goût caramel</b>	cookies aux pépites de cacao et chocolat	505,65	23,57	12,18	32,09	0,40	6,88	65,25	110,00
92	<b>Mallobis</b>	biscuit enrobé au végécao fourré au marshmallow au goût chocolat	489,83	24,81	6,8	35,08	0,6	5,2	60,23	168,00
93	<b>Vivo zoo</b>	biscuit au chocolat	536,89	30,63	12,2	44,1	0,4	5,58	58,85	174,00
94	<b>Dulcesol madeleine fourrée saveur abricot</b>	madeleines fourrées saveur abricot (18%) ,produit de pâtisserie et confiserie	404	17	2,3	31	0,85	4,1	58	100,00
95	<b>Dulcesol madeleine saveur noisette</b>	madeleines fourrées saveur noisette (18%), produit de pâtisserie et confiserie	416	19	5	30	0,85	5,3	55	100,00
96	<b>Dulcesol madeleine fourrée café</b>	produit de patisserie et confiserie, madeleine fourrée d'une préparation a base de café(14%)	492	30	14	24	0,63	5,5	49	100,00
97	<b>Dulcesol madeleine saveur citron</b>	produit de la pâtisserie et confiserie madeline fourrées saveur citron	408	20	14	21	1,2	3,9	53	100,00
98	<b>Opéra patry</b>	génoise fourré à la crème au goût chocolat	412,8	16,54	11,8	45,2	0,3	4,36	62,26	120,00
99	<b>Génoise major plus</b>	génoise fourré à la crème saveur chocolat	313	9	-	-	-	3	55	115,00
100	<b>Génoise savane</b>	génoise enrobée à la crème chocolat fourrée à la crème saveur chocolat	472	20	-	40	0,8	3,00	55	139,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
101	<b>Gusti</b>	génoise au cacao enrobée et fourrée à la crème goût vanille	431,5	22,19	10,22	36,65	0,2	4,72	53,23	120,00
102	<b>Bifa Génoise Gusti</b>	génoise au cacao enrobée et fourrée à la crème goût chocolat	431,49	22,25	10,05	35,99	0,2	5,05	52,76	120,00
103	<b>Délice</b>	genoise fourrée à la crème de lait, à la confiture de fraise et enrobée au cacao	461	24	-	55		6,25		235,00
104	<b>Dulcesol Snack truffe et cacao</b>	produit de la pâtisserie et confiserie,	434	19	14	46	0,4	3,80	61	249,00
105	<b>Dulcesole snack fourré à la crème de cacao</b>	produit de la pâtisserie et confiserie, petit carré fourré à la crème de cacao	420	17	12	30	0,43	4,70	61	220,00
106	<b>Dulcesol brazo cacao</b>	roulé cacao, produit de pâtisserie et confiserie	386	14	9,2	43	0,38	4,00	61	100,00
107	<b>Dulcesol brazo caramel</b>	produit de pâtisserie et confiserie ,roulé fourré à la crème saveur caramel	384	14	8,6	44	0,45	4,50	60	100,00
108	<b>Dulcesol brazo saveur truffe</b>	roulé saveur truffe, produit de pâtisserie et confiserie	400	16	10	47	0,43	4,10	60	100,00
109	<b>Dulcesol brazo au sucre</b>	roulé au sucre, produit de pâtisserie et confiserie	363	11	5,7	42	0,48	3,90	62	100,00
110	<b>Isser Délice, génoise fourrée à la crème au lait au caramel et enrobé au cacao</b>	génoise fourré à la crème au lait au caramel et enrobée au cacao	425,78	19,1	7,65	28,52	0,14	6,48	55,8	235,00
111	<b>Intenso cake</b>	Cake fourré et enrobé à la crème de cacao	520,54	32,46	17,32	18,66	0,61	6,82	50,28	275,00
112	<b>Mon goûter</b>	génoise fourrée à la crème de cacao goût chocolat	380	10	4,7	43	0,46	6,30	65	115,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
113	<b>Mon goûter</b>	cake fourré à la crème goût vanille et enrobée au végécao	526	33,28	12	22,33	0,12	6,32	50,25	140,00
114	<b>Mon goûter</b>	génoise fourrée à la crème goût chocolat enrobée au végécao	529,23	34,67	15	25,35	1	6,80	46	140,00
115	<b>Dulcesol magdalenas noir</b>	produit de pâtisserie et confiserie, madeleines de cacao fourrées de crème de cacao 15%,	439	22	4,1	31	0,9	5	54	150,00
116	<b>Dulcesol magdalenas fourrées saveur fraise</b>	produit de pâtisserie et confiserie, madeleines fourrées saveur fraise 15%,	404	17	2,3	31	0,85	4,10	58	150,00
117	<b>Dulcesol magdelenas fourrées au cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie, madeleines fourrées au crème de cacao 15%,	435	21	3,2	31	0,86	5,60	55	150,00
118	<b>Igal Anicho dark biscuit + végécao noir</b>	biscuit + végécao noir	519,83	28,35	13,89	35,4	0,4	5,08	60,14	162,00
119	<b>Igal Anicho biscuit + végécao blanc au lait</b>	biscuit + végécao blanc au lait	550,12	33,48	16,12	42,33	0,5	5,82	55,54	162,00
120	<b>Cookies cacaotés aux pépites de chocolat</b>	cookies cacaotés aux pépites de chocolat	455	21,32	9,13	21,39	0,25	8,26	57,54	90,00
121	<b>Wafer choco</b>	Gaufrette au cacao fourrée à crème goût chocolat	478,8	20,93	12,39	24,74	0,23	6,96	65,64	40,00
122	<b>Dulcesol bracito cappuccino</b>	produit de patisserie et confiserie ,petit roulé cappuccino couvert de cacao et fourré crème café 9%	492	30	14	24	0,63	5,5	49	54,00
123	<b>Dulcesol carré décoré avec du cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie fourré saveur crème (24%)	398	14	8,7	42	0,4	3,3	64	54,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
124	<b>Dulcesol carré décoré fourré saveur truffe</b>	produit de pâtisserie et confiserie: carré décoré fourré saveur truffe 20%	429	20	13	39	0,43	4,1	57	54,00
125	<b>Dulcesol carré décoré saveur fraise</b>	produit de pâtisserie et confiserie: carré décoré saveur fraise	383	11	6,5	45	0,43	3,2	67	40,00
126	<b>Ducesol magdalenas fourré au cacao</b>	produit de pâtisserie et confiserie, Madeleines fourrées au crème de cacao 15%,	435	21	3,2	31	0,86	5,60	55	48,00
127	<b>Galaxie tartelettes</b>	tartelette au chocolat blanc	406,3	9,7	-	-	0,01	4,80	7,5	162,00
128	<b>Crêpe dentelle</b>	biscuit croustillant au goût de praline	475,94	21,1	7,6	32,17	0,74	9,75	66,68	128,00
129	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante fourrée à La crème goût vanille	474,3	19,07	12,38	38,1	0,55	5,40	69,5	106,00
130	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante au cacao fourrée à la crème goût lait	487,12	24,12	12,78	37,53	0,7	5,35	67,8	106,00
131	<b>Wafer roll</b>	gaufrette roulée Croustillante fourrée à la crème goût noisette	466,95	17,45	11,05	38,8	0,43	5,12	71,53	106,00
132	<b>Speculoos</b>	biscuit épicés fourrés à 25% de crème	518	25	14	32	0,46	4,80	67	439,00
133	<b>Biscuit fourré à la crème goût chocolat</b>	biscuit goût chocolat	473	23	10,9	23	0,31	6,40	58	179,00
134	<b>Prince goût chocolat au blé complet</b>	biscuits fourrées 35% parfum chocolat	467	17	5,6	32	0,49	6,30	69	576,00
135	<b>Granola l'original</b>	biscuits sablés nappés de chocolat au lait	495	24	12	28	1,2	6,00	63	415,00
136	<b>LU Petit ecolier</b>	petit beurre avec tablette de chocolat au lait	498	23	14	39	0,64	6,2	65	483,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
137	Milka biscuit au chocolat	Biscuit recouvert de chocolat au lait alpin 48%	488	21	12	41	0,68	6,00	67	780,00
138	Oreo banadas	Biscuit fourré à la crème goût vanille 19% et enrobée au chocolat au lait 43%	530	25	11	49	0,4	5,20	69	850,00
139	Oreo banadas blanco	cake38% fourré à la crème goût vanille 19% et enrobée au chocolat blanc 43%	532	25	11	51	0,54	4,90	70	850,00
140	La mère poulard le palet pur beurre	Palet pur beurre et œufs plein air	517	25,5	17,2	20,5	0,35	6,8	65,4	580,00
141	Granola gros éclats de chocolat	bicuits aux morceaux de chocolat	503	26	14	36	1	5,70	60	880,00
142	Tuc paprika	craquelins de produits de boulangerie fine au paprika	506	23	2,1	4,3	2,1	8,00	65	480,00
143	Bizcochos	biscuits à l'œuf	374	3,3	0,8	44	0,55	9,00	76	780,00
144	Biscuits boudoirs	boudoirs goût vanille	374,3	15			0,15	8,00	82,2	120,00
145	Softy	cake enrobé au chocolat fourré à la confiture d'orange	439,26	22,03	7,02	41,87	0,09	5,72	54,52	75,00
146	Date rolls	biscuit fourrés aux dattes	380	70	-	-	-	4,00	53,2	95,00
147	Sandwich elwafi	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	393	15,13	-	-	-	5,00	71,5	50,00
148	Piopio chocolat	biscuits sandwich fourré à la crème au goût chocolat	429,4	20	-	-	-	4,00	57	33,50
149	Galetta	biscuit de blé	436,88	10	-	9,32	0,35	8,50	76,82	55,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
150	<b>Avantage</b>	Biscuits cacaotés fourrés à la crème de cacao	481,91	22,52	11,08	27,05	0,2	7,71	62,09	98,00
151	<b>Biscwik familial</b>	Biscuits fourrés à la crème goût chocolat	313,3	16,66	10,5	33,54	-	7,3	69	80,50
152	<b>Fruits rolls</b>	Biscuits fourrés à la pâte de pomme	368	62,8	-	-	-	20	49	95,00
153	<b>Anilop</b>	biscuit sandwich fourré au marshmallow goût noix de coco enrobé au végécao	477,19	21,41	9,88	33,2	0,45	5,87	64,18	159,00
154	<b>Wafers BIFA</b>	gaufrettes croustillantes fourrées à la crème de cacahuètes	477,82	22,09	7,93	28,82	0,23	11,2	58,55	55,00
155	<b>Wafers BIFA</b>	gaufrettes croustillantes fourrées à la crème de cacao	507,96	25,43	13,1	25,27	0,26	6,91	62,87	55,00
156	<b>Regalo cigare fourré</b>	Cigare fourré, Pâte cacaotée, Fourré à la crème de lait	541	31	16	52	0,21	5,8	59	58,00
157	<b>Gerblé, Goûter pépites de chocolat</b>	biscuits au chocolat	459	17	3,3	21	0,24	9,4	64	805,00
158	<b>Gullon Digestive, 33% de matière grasse en moins</b>	biscuit complet réduit en matières grasses, AR	447	14	1,5	18	1,6	6,5	72	775,00
159	<b>Réginat cookinat</b>	cookies chocolat au pépites de chocolat	507,5	26,6	6,21	21,8		3,8	62,8	225,00
160	<b>IsseRoi Pocket</b>	petit beurre chocolat au lait	495,66	23,02	10,15	31,72	0,22	6,12	65,05	
161	<b>Madeleine</b>	joker du jour	413	14				5,30	66,66	125,00
162	<b>Beliedelice</b>	biscuit fourré a la crème de cacao	471,3	16,5				5,96	74,74	50,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
163	<b>Amine</b>	Gaufrette 3 couches de crème (67%) goût chocolat	521	29,85			0,25	5,52	57,6	
164	<b>Super Bista 2 goûts</b>	Gaufrette croustillante double goût	304,44	17,06				4,10	33,62	
165	<b>Bifa,mon sandwich</b>	fourrés goût chocolat	93,08	23,23			0,023	8,15	62,84	63,00
166	<b>Bifa,snowBall</b>	enrobé et fourré à la crème goût lait au noix de coco	489,56	29,61			0,23	6,83	48,97	40,00
167	<b>Best of bimo</b>	mini gaufrettes cubiques,parfun chocolat	513,74	27,06	12,05		0,23	6,11	58,11	110,00
168	<b>Best of bimo</b>	mini gaufrettes cubiques ,parfun vanille	570	35,08				7,48	56,02	110,00
169	<b>Algol</b>	biscuits galette junior	433,82	10,38				9,26	75,84	
170	<b>Bimo maison z animaux</b>	le biscuit de mon enfance/biscuits dorés au lait	396,64	7,2	3,53		0,98	8,6	74,36	68,00
171	<b>Biscuits soummam regalo</b>	biscuits fourrés goût chocolat	417	16,87			0,01	5,24	61,12	54,00
172	<b>Biscuits soummam regalo</b>	08 biscuits choco	413	16,65			0,01	5,10	60,85	55,00
173	<b>Bonépi</b>	biscuit fourré à la crème, Goût chocolat	492,55	23,87				6,12	60,31	57,00
174	<b>Ima happy framboise</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	480,2	19				6,30	71	95,00
175	<b>Ima happy duo</b>	biscuit mosaïque fourré à la crème de cacao	493,32	20				6,33	72	95,00
176	<b>saïda,major</b>	biscuits cacaotés fourrés goût lait	425,2	18,4	11,22	33,31	0,192	4,80	60,1	83,00
177	<b>Lu,start,petit déjeuner</b>	Galette céréales et lait	433	16,5	7,6	23,18	0,352	5,80	65,7	89,00
178	<b>Etia fit,Mito,covered biscuits</b>	diet biscuits and natural diet	320	21,07				8,7	68	296,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
179	<b>Etia ,marita,,milk with vanilla</b>	diet biscuits and natural diet	281	19,98				7,60	68	279,00
180	<b>Marita,caramel with vanilla</b>	diet biscuits and natural diet	281	19,98				7,60	68	279,00
181	<b>Madas free Boudoir</b>	Boudoirs goût fraise	394,39	6,81				4,80	61	235,00
182	<b>Hiltho Biscuit complet gingembre Cannelle</b>	biscuit complet au gingembre et à la cannelle,	487,72	23,4		4,93	0,34	8,90	60,38	162,00
183	<b>Madas free</b>	grand four,a base de farine de maïs et riz	367	7,2				1,20	62	
184	<b>Hiltho biscuit complet fruité aux figues naturelles</b>	biscuit complet fruité aux figues naturelles,(0%) sucre ajouté, (0%arome artificiel ,0%conservateur:	464,48	17,24		25,45	0,52	7,87	69,46	162,00
185	<b>Madas free Petit four</b>	petit four ,goût citron	367	7,2				1,20	62	184,00
186	<b>Bijou Mini Muffins</b>	Mini muffins au cacao fourrés à la crème de noix de coco	385	20	6	37	0,145	4,80	60	92,00
187	<b>Bifa big family Muffin's full cacao</b>	cakes muffins full cacao	451,54	26,79	5,08	29,96	0,26	5,95	46,65	130,00
188	<b>Bifa Dunaroll Swiss Roll Maxi</b>	Cake au chocolat fourré à la crème de cacao	444,07	24,19	11,75	35,99	0,09	6,07	2,52	85,00
189	<b>Fourré cake</b>	cake fourré à la crème de chocolat	489	23	9,5	31	0,53	5,10	66	49,00
190	<b>Koky Waffer rolls crémeux et intense (vanille)</b>	Wafer croustillant fourré, crème vanille	386,22	13,5			0,234	2,98	63,2	87,00
191	<b>Doigts d'anis</b>	biscuits enrobés goût chocolat	482,6	25		59	0,7	5,40		100,00
192	<b>Milka choc et choc</b>	gateaux moelleux fourrés au cacao 21,6% et aux pépites de chocolat	455	22		40	0,5	6,10	58	705,00
193	<b>Belle maman sablé</b>	20 biscuits	541	14,8			0,48	4,60	23,1	125,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
194	<b>Belle maman</b>	biscuits fourrés au chocolat	516	20			0,51	6,30	48	110,00
195	<b>Lu,granola</b>	cros éclats de chocolat	503	26	14	36	1	5,70	60	575,00
196	<b>Gullón</b>	sablé nappé -chocolat-	449	21	7	0,5	0,65	7,00	63	879,00
197	<b>Gullón,</b>	tartelettes au chocolat	469	25	9	0,5	0,53	7,00	61	821,00
198	<b>Gullón,</b>	nutri-score ,Fibre	431	17	1,7	0,5	0,65	6,10	65	679,00
199	<b>Lotus, biscoff,biscuit caramélisé original</b>	biscoff	487,18	19,23	7,69	38,46	0,01	5,13	73,08	299,00
200	<b>Lotus,biscoff</b>	milk chocolate flavour	500	24	1,1					403,00
201	<b>nutella,biscuits</b>	biscuits croquants au cœur onctueux de nutella,	515	24,8	11,5	35,8	0,5	7,90	64	990,00
202	<b>Gullón,choco chips</b>	biscuit avec pépites de chocolat noir	489	22	5	28	0,6	5,00	66	805,00
203	<b>Cœur gourmand</b>	biscuits fourrés goût noisette et chocolat au lait	491	24	10	33	0,58	8,20	59	
204	<b>Gullón,choco tablet</b>	biscuits gullon moment lai-choc	491	22	14	38	0,48	5,80	66	919,00
205	<b>Déligo</b>	mini palmiers croustillants	507,13	33,7	-	-	-	4,26	51,9	96,00
206	<b>Déligo</b>	mini donuts feuilletés croustillants enrobés au chocolat	507,13	66,91	-	-	-	6,65	23,65	156,00
207	<b>Déligo, sfoglatine glassate</b>	biscuits feuilletés enrobés	503,67	28,83	4,3	17	0,2	4,67	56,38	108,00
208	<b>Dulcesol,snack biscuit</b>	snack fourré à la crème de cacao	420	17	12	30	0,43	4,7	61	30,00
209	<b>Bibila,donuts à la crème de cacao</b>	cake fourré et enrobé à la crème de cacao ,	450	28,78	-	-	0,02	7,32	53,96	28,00
210	<b>Dulcesol</b>	carré décoré saveur noisette	354	8,6	6,3	26	0,58	3,20	66	40,00
211	<b>Dulcesol,magdalenas noire</b>	fourrées au cacao	439	22		31	0,9	5,00	54	48,00
212	<b>Miro choco,domino</b>	biscuits à la crème de chocolat	455	15		60		5,00		138,00
213	<b>Micro choco</b>	petit miroo choco +biscuit	455	15				5,00	65	168,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
214	<b>Méga dossy goût fraise</b>	biscuits fourrés à la crème	501,28	22				6,80	69,02	137,00
215	<b>Bifa,famelio</b>	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	481,91	22,52	11,08	27,05	0,2	7,71	62,09	139,00
216	<b>Kit life,ettedj</b>	biscuit fourré au chocolat	340,75	3,13	-	-	-	11,20	59,5	100,00
217	<b>Top choco,viva</b>	biscuit fourré à la crème de cacao	423	15	-	-	1,1	23,00	49	124,00
218	<b>Lu Prince goût chocolat</b>	biscuit fourré goût chocolat	450	16,5	10,5	32	0,17	5,80	69	110,00
219	<b>Bifa,besta</b>	biscuit bifa besto au cacao	478,45	19,02	-			7,54	69,27	70,00
220	<b>Bifa ,benitto</b>	biscuit enrobé au chocolat	478,82	19,24	9,67	28,93	0,32	7,38	69,05	50,00
221	<b>Bista foods</b>	biscuit bista galette	408,94	16,32	-	16,04		7,57	57,94	62,00
222	<b>Biscuit soummam,al thabib</b>	biscuit fourré à la crème goût chocolat	463	20	-	27	0,07	8,00	66	84,00
223	<b>Bifa,oro</b>	galettes céréales et lait	350,37	13,81	7,54	22,09	0,37	10,79	68,48	72,00
224	<b>M biscwik</b>	biscuits au cacao	430,72	12,00	-	22	-	7,00	69,73	68,00
225	<b>Biscwik</b>	biscuits fourrés à la crème goût chocolat	430,72	12	-	22	-	7,00	69,73	138,00
226	<b>El bahia</b>	biscuit vinko	463	20	-	27,00	0,07	8,00	66,00	85,00
227	<b>Dylyma,nalor,family</b>	biscuit fourré goût chocolat	448,78	17,98	-	34,06	0,21	6,11	67,88	72,00
228	<b>Bifa,rigolo</b>	biscuit chocolat fourré à la crème goût vanille	472,1	20,56	9,88	28,87	0,18	8,30	63,46	-
229	<b>Sibon, régalis</b>	biscuits au goût chocolat	468,89	22,33	-	-	-	8,24	58,74	119,00
230	<b>Petit bimo</b>	biscuits au lait	429,54	9,66	-	-	-	8,67	76,98	84,00
231	<b>Croc matin</b>	casse-croûte, biscuits secs	441,2	16	-	-	-	7,30	67	88,00
232	<b>Sibon, bonvita</b>	biscuits au miel et aux fibres de céréales	468,89	22,33	-	-	-	8,24	58,74	75,00
233	<b>Bimo,macao</b>	biscuits sec au cacao	477	20,02	-	-	-	9,69	64,56	81,00
234	<b>Bifa,brino</b>	biscuit cacaoté fourré à la crème de vanille	471,3	16,5	-	-	-	5,96	74,74	26,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
235	<b>Tidja,biscuik</b>	biscuit fourré à la crème, goût framboise	430,72	12	-	22	-	7	71	45,00
236	<b>Bimo,choco rio</b>	biscuits fourrés	483	19	-		0,02	8,5	69,5	68,00
237	<b>Bakkers lily,FigRolls</b>	biscuits fourrés à la pâte de figue	92	15,7	-	12,3	-	5	-	99,00
238	<b>Palmary,maxon</b>	goufrette maxon waffer NR cacao	538	33	8	30	0,4	5,8	55	118,00
239	<b>ANA chocolate</b>	Gaufrette à la crème arôme chocolat	406,2	27	-	-	-	8	32,6	
240	<b>Madas free</b>	gaufrettes ,croustillantes à la crème goût vanille	516	23	-	-	-	6,1	62,6	306,00
241	<b>Réginat diététique,cookinat</b>	biscuit saveur chocolat	507,5	26,6	6,21	21,8	-	3,8	62,8	192,00
242	<b>Réginat diététique,cookinat</b>	biscuit saveur vanille	528,2	24,9	14,23	28,85	-	3,23	42,94	192,00
243	<b>Le gâté,hidhab chahia</b>	biscuit au chocolat	-	-	-	-	-	1,30	-	185,00
244	<b>Mamomix</b>	mini muffins marbrés fourrés à la crème de cacao	420,36	20	6	37	0,25	3,64	60	131,00
245	<b>La casa del,gusta</b>	madeleines fourrés à la confitures d'abricot	523,8	29	-	-	-	3,7	62	86,00
246	<b>Bifa,gasti,le mosaïque</b>	biscuits fourrés double chocolat	486,21	26,11	11,95	29,54	0,29	5,96	56,84	183,00
247	<b>Fourré cake</b>	cake fourré à la confiture de framboise	372,52	13,18	1,69	42,48	0,12	4,36	59,13	49,00
248	<b>regalo, cigare</b>	cigare fourré à la crème de lait	541	31	16	62	0,21	5,80	59	58,00
249	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé,huile d'olive, tomate, origan	439,86	15,3	-	8,5	-	8,36	67,18	162,00
250	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé,huile d'olive,oignon	426,38	12,38	-	6,9	-	9,18	69,56	162,00
251	<b>Hiltho</b>	biscuit cracker salé,huile d'olive, ail,persil	488,35	22,83	-	0	-	10,28	60,44	162,00
252	<b>Biscuits ghribia ,le gâté,hidhab chahia</b>	biscuits ,ghribia	328	20	-	-	0	0,11	26,00	185,00
253	<b>Madas free</b>	boudoir goût citron	394,39	2,97	-	-	-	0,07	73,34	190,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
254	Waffer rolls,kids	waffer fourré goût chocolat	508,3	25,5	-	-	0,2	0,52	34,30	110,50
255	Qaada,super yooپیز	biscuit nappé,goût chocolat	490	22,32	-	30	-	7,13	66	100,00
256	Qaada,super yooپیز	biscuit au goût chocolat	380,33	13,12	-	17,92	-	6,40	59,35	100,00
257	Koky Waffer rolls crémeux et intense (chocolat)	Wafer croustillant fourré, crème chocolat	508,3	25,5	-	-	0,2	5,2	64,5	90,00
258	Kinder ,cards	gouffrettes ,croustillantes avec fourrage au lait et au cacao	510	26,3	13,5	42,9	0,445	11,50	55,9	-
259	Lu croustille Cacao-Vanille	Gaufrettes prédécoupées avec trois couches de crème	547,6	31,9	21	38,5	0,25	5,30	59,4	-
260	Tartelette aux figes	tartelette au goût de figes	406,3	9,7	-	-	0,38	4,80	7,5	110,00
261	Tartelette aux cerises	tartelette au goût de cerises	406,3	9,7	-	-	0,38	4,80	7,5	110,00
262	Bifa,ovoila sablé	biscuit sablé fourré à la crème de cacahuètes	486,11	21,74	10,46	27,24	0,7	7,52	64,69	85,00
263	Brownie,dossy medium goût fraise	biscuit fourré au crème goût fraise	583,26	17,4	4,33	-	0,26	7,30	73,69	90,00
264	Brownie,dossy medium goût vanille	biscuit fourré goût vanille	482	17,2	17,3	-	0,25	7,35	73,83	120,00
265	Palmary,maxon golden	biscuit fourré à la crème de cacao	478,65	19,17	6,88	42,67	0,6	6,58	68,5	190,00
266	Bista,choco loisir	biscuit sandwich fourré à la crème de cacao	282,35	17,31	-	-	-	5,53	26,11	55,00
267	Bista	goûter matinal	240,74	5,38	-	-	0,1	7,67	40,41	55,00
268	Igal,petit beurre	biscuit au beurre cacaoté	438,11	9,22	5,82	18,54	0,72	7,92	73,12	-
269	Flufey	muffin goût vanille	453,2	27,78	50,35	15,34	0,1	4,69	28,26	115,00
270	Flufey	muffin goût chocolat	481,41	26,21	52,04	16,13	0,09	4,83	30,23	115,00
271	Winky,choopitos	cookies au cacao et pépites de chocolat	464	18,16	-	-	-	6,12	89,11	65,00
272	Bissanola,palets	veetons sablés au beurre	595,29	36,798	-	21	0,536	5,29	52,821	180,00

N°	Nom du produit	Dénomination du produit	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Prix
273	Hey lop	biscuit fourré a la guimouve enrobé de chocolat	475,66	28,7	-	-	-	7,04	47,3	125,00
274	Hey Loopy Lop	biscuit fourré a la guimauve enrobé de crème de lait	478,88	23,5	6,1	27,5	0,38	6,10	57,1	125,00
275	Belle matinée	biscuits boudoir	374,3	1,5	-	-	0,15	8,00	82,2	-
276	Bifa Max Crème (Double crème, Extra choco)	biscuit sandwich goût chocolat	463,82	19,09	-	-	-	9	64,4	90,00
277	Palmary,biscup	biscuit fourré à la crème goût vanille	499,77	13,31	5,75	31,23	0,54	6,22	75,1	110,00
278	Qaada Brut multi céréales nappé au chocolat noir	Qaada Brut multi céréales nappé au chocolat noir 37% de céréales	443,48	22,57	-	29,01	-	5,95	54,14	-
279	LU Croustille goût chocolat	Gaufrettes croustillantes à la crème goût chocolat	530	30	-	-	0,01	4,5	60	98,00
280	Afrah goût vanille	Gaufrettes fourrées à la crème fondante goût vanille	559	33,8	-	-	-	6,62	57,13	75,00
281	Isser petit roi goût citron	petit beurre	435,24	12,4	6,8	21,25	0,4	8,1	71,5	90,00

## **Résumé**

Les biscuits sont des aliments céréaliers. Il existe une variété infinie de biscuits et gâteaux, grâce à la combinaison de nombreux facteurs tels que les ingrédients utilisés, les différentes technologies ; ce qui va entraîner aussi une très large palette de composition nutritionnelle. L'objectif de cette étude est de classer les produits en fonction de leur dénomination, tout en évaluant leur degré de transformation et leur valeur nutritionnelle. Pour ce faire nous avons collecté les données de 281 produits se trouvant sur le marché de la wilaya de Tizi-Ouzou en se basant sur les informations disponibles sur leurs emballages. Cette étude a fait ressortir qu'il existe 16 catégories de biscuits. La quasi-totalité des produits est ultra transformée (NOVA 4), avec un pourcentage de 98%. Uniquement, 2% des biscuits sont transformés (NOVA 3). L'estimation de la valeur nutritionnelle a révélé que les biscuits gaufrettes, les biscuits enrobés et les génoises enrobées fourrées font partie des produits les plus riches en sucres, en matière grasse et en AGS. Les biscuits enrobés fourrés sont riches en matière grasse et en sucres et les biscuits fourrés sont riches en sucres, en acides gras saturés et en protéines. Les crackers salés sont significativement les plus riches en protéines et en sel. Au terme de cette étude, nous pouvons conclure que les biscuits proposés au consommateur algérien affichent des critères de mauvaise qualité alimentaire. Ils présentent non seulement une multitude de marqueurs d'ultratransformation mais affichent également des teneurs élevées en nutriments dont la consommation excessive est délétère pour la santé.

**Mots clés:** Biscuit, AUT, NOVA, Sucre, AGS.

## **Abstract**

Biscuits are cereal-based foods. There is an unlimited variety of biscuits and cakes, due to the combination of numerous factors such as the ingredients used and the different technologies, which also results in a very wide range of nutritional compositions. The aim of this study is to classify the products according to their categories, while assessing their degree of processing and their nutritional value. To do this, we collected data on 281 products on the market in the wilaya of Tizi-Ouzou, based on the information available on their packaging. The study revealed that there are 16 categories of biscuit. Almost all the products are ultra-processed (NOVA 4), with a percentage of 98%. Only 2% of biscuits are processed (NOVA 3). The nutritional value assessment revealed that wafer biscuits, coated biscuits and filled coated sponge cakes are among the products with the highest sugar, fat and saturated fatty acid content. Filled coated biscuits are high in fat and sugar, and filled biscuits are high in sugar, SFA and protein. Salted crackers are significantly higher in protein and salt. At the end of this study, we can conclude that the biscuits offered to Algerian consumers are of poor food quality. Not only do they display a multitude of ultra-processing markers, but they also have high levels of nutrients, excessive consumption of which is harmful to health.

**Keywords:** Biscuit, UPF, NOVA, Sugar, SFA.