

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT223-4
	GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g		Version	3
			Date	29/06/2023
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur abricot

DEFINITION

Les mini fourrés saveur abricot sont des gâteaux individuels de type « pâtes jaunes ».

Ils se présentent sous la forme de parallépipèdes rectangles légèrement bombés. Un fourrage abricot y est injecté.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune pâle

Texture : Homogène et moelleuse

Saveur : Abricot

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Sucre - Farine de BLE 25% (France) - OEUFS entiers 17%- Sirop de glucose - Huile de colza - Humectant: glycérol - Purée d'abricot 5%(UE/non-UE) - Stabilisant: sorbitols - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel - Acidifiant: acide citrique - Gélifiants : pectines - Concentré de carotte et potiron - Correcteurs d'acidité : citrates de calcium.

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

Peut contenir : Lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	386 kcal (soit 1 623 kJ).
Matières Grasses :	12 g +/- 2 g.
Dont acides gras saturés :	1,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	64 g +/- 8 g.
Dont sucres :	35 g +/- 7 g.
Fibres :	1,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,9 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,44 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT223-4
	GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g	Version	3
		Date	29/06/2023
		2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

GARANTIE IONISATION

Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 130 jours (livraison entrepôt).