

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>7CFT173</b>
	<b>MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g</b>		<b>Version</b>	<b>20.0</b>
			<b>Date</b>	<b>22/10/2020</b>
			<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux fruits confits

## DEFINITION

Les mini fruits sont des gâteaux ronds, gonflés, dorés. Ils sont présentés dans une caissette en papier et décorés de fruits confits multicolores

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré avec des fruits multicolores

**Texture :** Homogène et alvéolée

**Saveur :** Sucrée, fruits confits

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - OEUFs entiers - Huile de colza - Stabilisant : glycérol - Sirop de glucose - Raisins secs 3,5% - Cubes d'écorces d'oranges confites 2,5% (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique, conservateur : anhydride sulfureux) - Cubes de papayes confits (papaye, sucre, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide citrique, colorant : carmins) 2,5% - Sel - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Arôme naturel d'orange - Acidifiant : acide citrique - Dextrose.

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs.

**Traces éventuelles de :** Lait, fruits à coque, soja.

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

<b>Energie :</b>	381 kcal (soit 1 601 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	14 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,4 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	58 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
<b>Fibres :</b>	1,1 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	5,2 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,62 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,25 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT173
	MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g	Version	20.0
		Date	22/10/2020
		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 Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

#### MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 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 90 jours (livraison entrepôt).



## FICHE TECHNIQUE

Code

7CFT173

PÂTISSERIES GOURMANDES SA   
36, Rue du Bourgeon  
CS 40217  
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17  
Fax +33(0)2 96 28 60 74  
SIRET 302 476 106

