	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT223-18
	GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g	Version	2
		Date	04/11/2020
		Page	1/2

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 - OEUFs - Sirop de glucose - Huile de colza - Humectant: glycérol - Purée d'abricot (5%) - 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.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 388 kcal (soit 1 632 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	2CFT223-18
	GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g	Version	2
		Date	04/11/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	NA
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).