

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT131-1
	PTIT FOURRÉ CHOCOLAT GOÛT NOISETTE - 30g	Version	4
		Date	27/03/2017
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur chocolat, noisette

DEFINITION

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

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

Texture : Homogène et moelleuse

Saveur : Chocolat et noisette

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ - ŒUFS entiers - Huile de colza - Huiles et graisses végétales (tournesol, karité, coprah) - Chocolat (sucre, pâte de cacao, LAIT

entier en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille) (5,5%) - Stabilisants : sorbitols, glycérol - LAIT écrémé en poudre - Sirop de glucose - LACTOSE - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale), lécithines de tournesol - Pâte de NOISETTES (0,8%) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel de vanille

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs, lait, noisette.

Traces éventuelles de : soja, autres fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 445 kcal (soit 1 864 kJ).

Matières Grasses : 20 g +/- 4 g.

Dont acides gras saturés : 3,1 g +/- 0,8 g.

Glucides : 59 g +/- 8 g.

Dont sucres : 36 g +/- 7 g.

Fibres : < 0,5 g.

Protéines : 6,4 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,1 g +/- 0,4 g.

Sodium : 0,44 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT131-1
	PTIT FOURRÉ CHOCOLAT GOÛT NOISETTE - 30g	Version	4
		Date	27/03/2017
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie 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 0 jours (livraison entrepôt).

