

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT198-1
	LE MOELLEUX FROMAGE BLANC - 40g		Version	5.0
			Date	02/11/2020
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au fromage blanc

DEFINITION

Gâteau au fromage blanc

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Produit laitier, sucré

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 22,2%- Sucre -Huile de colza – ŒUFS entiers 15,4% - Stabilisants : glycérol, sorbitols-
FROMAGE blanc 6% - Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Arôme naturel -
Sel -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Epaississant : farine de graines de caroube-
Acidifiant : acide citrique . Sans huile de palme

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	450 kcal (soit 1 881 kJ).
Matières Grasses :	26 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,2 g +/- 0,8 g.
Glucides :	47 g +/- 8 g.
Dont sucres :	25 g +/- 5 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,42 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT198-1
	LE MOELLEUX FROMAGE BLANC - 40g		Version	5.0
			Date	02/11/2020
			Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
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 dans un endroit frais et sec.

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).