

| | | | |
|---|---------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT221 |
| | POMPON CŒUR FRAISE - 40g | Version | 1.0 |
| | | Date | 26/04/2016 |
| | | Page | 1/3 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteaux saveur fraise

DEFINITION

Gâteau rond avec une pâte à la fraise au centre, goût vanille et fraise.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Moelleuse

Saveur : Vanille /fraise

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - ŒUFS entiers – Huile de colza- Stabilisant : glycérol- Sirop de glucose - Emulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras- Sel -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium – Arômes -Poudre de fraise (1,4% équivalent fruits) - Colorants : carmins. Sans huile de palme

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 399 kcal (soit 1 676 kJ).

Matières Grasses : 14 g +/- 3 g.

Dont acides gras saturés : 1,4 g +/- 0,8 g.

Glucides : 63 g +/- 8 g.

Dont sucres : 28 g +/- 6 g.

Fibres : 1,0 g +/- 2,0 g.

Protéines : 4,7 g +/- 2,0 g.

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

Sodium : 0,40 g +/- 0,15 g.

| | | | |
|---|---------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT221 |
| | POMPON CŒUR FRAISE - 40g | Version | 1.0 |
| | | Date | 26/04/2016 |
| | | Page | 2/3 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|--|----------|
| Flore mésophile totale / g : | < 10 000 |
| Entérobactéries / g : | < 100 |
| Staphylocoques aureus / g : | < 100 |
| Salmonelles / 25 g : | Absence |
| Anaérobies Sulfito 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).

Nutrition Facts / Valeurs Nutritionnelles

| | | |
|--|----------|------|
| Serving Size / Portion | 1 gâteau | 40 g |
| Serving Per Contenaire about / Portion par sachet environ | 1 | |

Amount Per Serving / Valeur par portion

| | | | |
|-----------------|-----|---|----|
| Calories | 160 | Calories from Fat / Calories des matières grasses | 50 |
|-----------------|-----|---|----|

% Daily Value* / % de l'Apport de Référence*

| | | | |
|---|--------|----------|---|
| Total Fat / Matières Grasses totales | 6 g | 8 | % |
| Saturated Fat / Acides Gras saturés | 0,5 g | 3 | % |
| Trans Fat / Acides gras trans | 0 g | | |
| Cholesterol | 0 mg | 0 | % |
| Sodium | 160 mg | 7 | % |
| Total Carbohydrate / Glucides totaux | 26 g | 9 | % |
| Dietary Fiber / Fibres alimentaires | 0 g | 0 | % |
| Sugars / Sucres | 11 g | | |
| Protein / Protéine | 2 g | | |

| | | | | |
|-----------|----|---|------------|----|
| Vitamin A | 0% | • | Vitamin C | 0% |
| Calcium | 0% | • | Iron / Fer | 0% |

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs :

* Apport de Référence pour un adulte type (2000 kcal). Les apports de références peuvent varier à la hausse ou à la baisse selon vos besoins caloriques.

| | | | |
|--------------------------------------|------------|---------|---------|
| | Calories : | 2,000 | 2,500 |
| Total Fat / Matières Grasses | Less than | 65g | 80g |
| Sat Fat / Acides gras saturés | Less than | 20g | 25g |
| Cholesterol | Less than | 300mg | 300mg |
| Sodium | Less than | 2,400mg | 2,400mg |
| Total Carbohydrate / Glucides totaux | | 300g | 375g |
| Dietary Fiber / Fibres alimentaires | | 25g | 30g |

Calories per gram / Calories par gramme :

Fat / Matières Grasses 9 C . Carbohydrate / Glucides totaux 4 . Protein 4