

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT222-4
	LE P'TIT CARRÉ POMME - 40g		Version	1
			Date	10/09/2020
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré à la pomme

DEFINITION

Le carré pomme est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré avec un fourrage pomme

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Pomme

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre – Farine de BLÉ - Huile de colza – ŒUFS - Stabilisant : glycérol - Purée de pomme concentrée 7% (équivalent fruit 10%) - Sirop de glucose – Correcteur d'acidité: acide lactique, acide citrique - Sel - Epaississant : pectine - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Arômes naturels

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

Traces éventuelles de : lait, fruits à coques, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 403 kcal (soit 1 692 kJ).

Matières Grasses : 16 g +/- 3 g.

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

Glucides : 60 g +/- 8 g.

Dont sucres : 31 g +/- 6 g.

Fibres : 0,9 g +/- 2,0 g.

Protéines : 4,3 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,60 g +/- 0,38 g.

Sodium : 0,24 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT222-4
	LE P'TIT CARRÉ POMME - 40g	Version	1
		Date	10/09/2020
		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).