	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	2CFT222-2
	<b>LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g</b>	<b>Version</b>	1
		<b>Date</b>	10/09/2020
		<b>Page</b>	1/2

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur fraise

## DEFINITION

Le carré fraise est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré à la fraise

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré

**Texture :** Homogène et alvéolée

**Saveur :** Fraise

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - Sucre - Huile de colza – Sirop de glucose - OEUFS - Stabilisant: glycérol - Purée de fraise 5% - Sel - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de calcium - Arômes naturels - Jus concentré de carotte pourpre - Gélifiant : Pectines

## ALLERGENES

**Contient :** Blé, œufs.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

**Energie :** 394 kcal (soit 1 654 kJ).

**Matières Grasses :** 15 g +/- 3 g.

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

**Glucides :** 60 g +/- 8 g.


Dont sucres : 29 g +/- 6 g.

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

**Protéines :** 4,2 g +/- 2,0 g.

**Sel :** 0,50 g +/- 0,38 g.

**Sodium :** 0,20 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	2CFT222-2
	<b>LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g</b>	<b>Version</b>	1
		<b>Date</b>	10/09/2020
		<b>Page</b>	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).