

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT15
	LE POMPON CŒUR CACAO - 40g	Version	17.0
		Date	07/10/2021
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur cacao

DEFINITION

Gâteau rond avec une pâte cacaotée au centre, et au goût prononcé d'amandes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Moelleuse

Saveur : Amandes, cacao

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 33%- Sucre - ŒUFS entiers – Huile de colza- Stabilisant : glycérol- Sirop de glucose - Cacao maigre en poudre 1% -Emulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium –Sel- Arôme naturel.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	386 kcal (soit 1 624 kJ).
Matières Grasses :	13 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,4 g +/- 0,8 g.
Glucides :	60 g +/- 8 g.
Dont sucres :	30 g +/- 6 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,7 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,0 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,40 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		
	LE POMPON CŒUR CACAO - 40g	Code	7CFT15
		Version	17.0
		Date	07/10/2021
	2/2	2/3	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	< 30
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).



PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 4 0217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

