

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT88
	LE MOELLEUX SAVEUR CITRON - 40g		Version	17.0
			Date	28/05/2021
			1/2	1/3

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur citron

## DEFINITION

Le Moelleux saveur citron est un gâteau de forme ronde avec une saveur citron

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré  
**Texture :** Moelleuse  
**Saveur :** Citron

## 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 - Poudres à lever: tartrate de potassium, carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels –Emulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) .

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs.

**Traces éventuelles de :** Lait, fruits à coque.

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

**Energie :** 378 kcal (soit 1 588 kJ).  
**Matières Grasses :** 13 g +/- 3 g.  
Dont acides gras saturés : 1,3 g +/- 0,8 g.  
**Glucides :** 59 g +/- 8 g.  
Dont sucres : 26 g +/- 5 g.  
**Fibres :** 0,9 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	Code	7CFT88
	LE MOELLEUX SAVEUR CITRON - 40g	Version	17.0
		Date	28/05/2021
		2/2	2/3

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
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 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**

PÂTISSERIES GOURMANDES SA   
36, Rue du Bourgeon  
CS 40217  
22602 Loudéac CEDEX

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



**PÂTISSERIES  
GOURMANDES**

## FICHE TECHNIQUE

Code

7CFT88