

 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT131-3
	MINI FOURRÉS À LA FRAISE - 30g		Version	5
			Date	03/04/2019
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur fraise

DEFINITION

Les mini fourrés fraise sont des gâteaux individuels de type « pâtes jaunes ».

Ils se présentent sous la forme de parallélépipèdes rectangles légèrement bombés. Un fourrage fraise y est injecté.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune pâle

Texture : Homogène et moelleuse

Saveur : Fraise

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ - ŒUFS entiers - Sirop de glucose - Huile de colza - Humectant: glycérol - Purée de fraise (5%) - Stabilisant : sorbitols - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Gélifiants : pectines - Correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de calcium - Arôme - Jus concentré de carotte pourpre

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	389 kcal (soit 1 636 kJ).
Matières Grasses :	12 g +/- 2 g.
Dont acides gras saturés :	1,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	64 g +/- 8 g.
Dont sucres :	35 g +/- 7 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,9 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,44 g +/- 0,15 g.

 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT131-3
	MINI FOURRÉS À LA FRAISE - 30g		Version	5
			Date	03/04/2019
			Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie 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 0 jours (livraison entrepôt).

