

	FICHE TECHNIQUE	Code	1CFT29b
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g	Version	3
		Date	22/09/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Quatre-quarts

DEFINITION

Le Quatre-Quarts est un gâteau pur beurre d'origine bretonne. Il se présente sous la forme d'un parallépipède rectangle légèrement bombé sur le dessus et fendu en son milieu

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

Texture : Homogène et alvéolée.

Saveur : Beurre biscuité

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 26,5% - ŒUFS entiers frais 26,5 % - Sucre - BEURRE pâtissier 21,5 % - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Dextrose - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Colorants : caroténoïdes - Arôme (contient alcool < 0,6%).

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 428 kcal (soit 1 790 kJ).

Matières Grasses : 24 g +/- 5 g.

Dont acides gras saturés : 16 g +/- 3 g.

Glucides : 47 g +/- 8 g.

Dont sucres : 27 g +/- 5 g.

Fibres : 1,0 g +/- 2,0 g.

Protéines : 5,6 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,4 g +/- 0,3 g.

Sodium : 0,56 g +/- 0,11 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	1CFT29b
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g	Version	3
		Date	22/09/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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