

	FICHE TECHNIQUE		Code	1CFT124b
	MON CAKE NATURE - MAXI FORMAT 800G - 800g		Version	1
			Date	29/10/2021
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau

DEFINITION

Le Cake Nature Ker Cadéac est une savoureuse pâtisserie idéale pour un petit-déjeuner, goûter ou collation. Délicieux nature, il s'accommode à merveille de confiture ou de pâte à tartiner. Il se présente sous la forme d'un parallélépipède, légèrement bombé sur le dessus et fendu en son milieu;

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur, une mie de couleur jaune pâle à l'intérieur

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Légèrement vanillée

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 32,5% - Sucre - Huile de colza - ŒUFS entiers frais 17,5% - Poudre de LAIT écrémé - Sel - Poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Arômes (contient alcool < 0,6%).

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	432 kcal (soit 1 807 kJ).
Matières Grasses :	23 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,0 g +/- 0,8 g.
Glucides :	50 g +/- 8 g.
Dont sucres :	25 g +/- 5 g.
Fibres :	1,1 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,7 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,44 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	1CFT124b
	MON CAKE NATURE - MAXI FORMAT 800G - 800g	Version	1
		Date	29/10/2021
		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 :	sans objet
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).