	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT227
	GÂTEAU AU CITRON - 800g	Version	1
		Date	23/02/2017
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au citron

DEFINITION

Gâteau de forme rectangulaire au citron.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Moelleuses

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 - Huile de colza -Sucre -ŒUFS entiers -Stabilisant:glycérol-Jus de citron 1,7%-Poudre à lever:diphosphates, carbonates de sodium-Sel-Emulsifiant:mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale)-Conservateur:sorbate de potassium-Acidifiant:acide citrique-Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait et fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	427 kcal (soit 1 785 kJ).
Matières Grasses :	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,2 g +/- 0,8 g.
Glucides :	47 g +/- 8 g.
Dont sucres :	19 g +/- 4 g.
Fibres :	1,1 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,2 g +/- 0,4 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT227
	GÂTEAU AU CITRON - 800g	Version	1
		Date	23/02/2017
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 001
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfito 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).