

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT225-1
	GÂTEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES - 800g	Version	2
		Date	11/05/2017
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux pommes caramélisées

DEFINITION

Gâteau de forme rectangulaire aux pommes caramélisées.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brune

Texture : Moelleuses

Saveur : Pommes caramélisées

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 - Pommes caramélisées 11% (pommes, caramel (sucre, eau) , acidifiant: acide citrique , antioxydant: acide ascorbique) - Stabilisant: glycérol -Eau - Amidon de BLÉ - Emulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras - Sel -Arôme -Poudres à lever :diphosphates, carbonates de sodium -Epaississant: gomme cellulosique -Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant: acide citrique.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait et fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	388 kcal (soit 1 622 kJ).
Matières Grasses :	20 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	1,9 g +/- 0,8 g.
Glucides :	47 g +/- 8 g.
Dont sucres :	19 g +/- 4 g.
Fibres :	1,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,4 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,97 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,39 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT225-1
	GÂTEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES - 800g	Version	2
		Date	11/05/2017
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobies 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).