

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT226-2
	FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g	Version	7.0
		Date	26/09/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Financier

DEFINITION

Le Financier est un gâteau délicatement doré aux coutours marqués. Sa texture est fondante. Sa recette pur beurre a un bon goût d'amande.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : Alvéolée
Saveur : Amande, beurre

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre – Blancs d'ŒUFS - AMANDES en poudre 14% -BEURRE pâtissier 13% -Farine de BLÉ - Stabilisant: sorbitols -Sel - Arôme naturel (contient : AMANDES) -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium .

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait, Amandes.
Peut contenir : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 436 kcal (soit 1 826 kJ).
Matières Grasses : 21 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés : 9,1 g +/- 1,8 g.
Glucides : 52 g +/- 8 g.
Dont sucres : 42 g +/- 8 g.
Fibres : 2,0 g +/- 2,0 g.
Protéines : 7,9 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,76 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,30 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT226-2
	FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g	Version	7.0
		Date	26/09/2022
		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 Sulfito Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 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 90 jours (livraison entrepôt).