

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT226-2
	FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g		Version	5.0
			Date	06/08/2019
			Page	1/2

## 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.

**Traces éventuelles de :** 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.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>7CFT226-2</b>
	<b>FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g</b>		<b>Version</b>	<b>5.0</b>
			<b>Date</b>	<b>06/08/2019</b>
			<b>Page</b>	<b>2/2</b>

#### 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 90 jours (livraison entrepôt).