

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT278-1
	MINI CAKES SAVEUR CITRON SANS SUCRES - 30g		Version	8.0
			Date	24/07/2020
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur citron avec édulcorant

DEFINITION

Les mini cakes saveur citron sans sucres ajoutés sont des petits gâteaux ronds présentés dans une caissette papier

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré avec mie jaune

Texture : Homogène et alvéolée

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 - Edulcorant:maltitols - Huile de colza - Stabilisant : glycérol -OEUFS entiers -Eau- Sel-Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	339 kcal (soit 1 415 kJ).
Matières Grasses :	16 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,4 g +/- 0,8 g.
Glucides :	57 g +/- 8 g.
Dont sucres :	< 0,5 g.
Fibres :	0,8 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,6 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,91 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,36 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		
	MINI CAKES SAVEUR CITRON SANS SUCRES - 30g	Code	7CFT278-1
		Version	8.0
		Date	24/07/2020
	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 :	< 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 75 jours (livraison entrepôt).



PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 4 0217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

