

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT43
	MINI CAKE SAVEUR FRAMBOISE FAIBLE TENEUR EN SUCRES - 30g	Version	13.0
		Date	16/09/2020
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux pépites gout framboise avec édulcorant

DEFINITION

Les mini cakes framboise sans sucre ajoutés sont des petits gâteaux ronds présentés dans une caisse en papier

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré avec mie rosée

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Framboise

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 - OEUFS entiers - Stabilisant : glycérol - Pépites de fruits 9% (jus de framboise à base de concentré, purée de pomme à base de concentré, édulcorant : isomalt, humectant : glycérol, fibres d'ananas, gélifiant : alginate de sodium, arôme naturel, denrée alimentaire colorante: concentré de carotte noire, correcteur d'acidité : citrates de potassium)- Eau - Sel - Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Acidifiant : acide citrique - arôme naturel de vanille 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 :	328 kcal (soit 1 367 kJ).
Matières Grasses :	15 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,7 g +/- 0,8 g.
Glucides :	62 g +/- 8 g.
Dont sucres :	1,5 g +/- 2,0 g.
Fibres :	1,1 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,5 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,86 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,34 g +/- 0,15 g.

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

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

 **PÂTISSERIES
GOURMANDES**

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT43
	MINI CAKE SAVEUR FRAMBOISE FAIBLE TENEUR EN SUCRES - 30g	Version	13.0
		Date	16/09/2020
		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).

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

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

 **PÂTISSERIES
GOURMANDES**