


| | | | |
|---|---|----------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT277-1 |
| | MINI CAKES CACAO SANS SUCRES 30G - 30g | Version | 2.0 |
| | | Date | 26/09/2022 |
| | | | 1/2 |
| | | | 1/3 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au cacao avec édulcorant

DEFINITION

Les mini cakes cacao sans sucres sont des petits gâteaux ronds présentés dans une caissette papier

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré avec mie couleur chocolat

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Cacao

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 - OEUFS entiers - Huile de colza - Stabilisant : glycérol - Cacao maigre en poudre 5% -Sel- Emulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : carbonates d'ammonium - Acidifiant : acide citrique.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 339 kcal (soit 1 412 kJ).

Matières Grasses : 17 g +/- 3 g.

Dont acides gras saturés : 2,0 g +/- 0,8 g.

Glucides : 52 g +/- 8 g.

Dont sucres : < 0,5 g.

Fibres : 2,4 g +/- 2,0 g.

Protéines : 6,1 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,91 g +/- 0,38 g.


Sodium : 0,36 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



| | | | |
|--|---|----------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT277-1 |
| | MINI CAKES CACAO SANS SUCRES 30G - 30g | Version | 2.0 |
| | | 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 : | < 30 |
| Levures / g : | < 500 |
| Moisissures / g : | < 500 |

MYCOTOXINES

| | |
|--------------------------|-------------|
| Déoxynivalénoïl : | < 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 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

 **PÂTISSERIES
GOURMANDES**