

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT294-1</b>
	<b>QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 25g</b>	<b>Version</b>	<b>1.0</b>
		<b>Date</b>	<b>01/10/2021</b>
		<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

#### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Mini Quatre-Quarts pur beurre

#### DEFINITION

Le mini quatre-quarts est un gâteau pur beurre de texture moelleuse et légèrement aérée

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré à l'extérieur/Mie jaune foncé

**Texture :** Homogène et alvéolée

**Saveur :** Beurre

#### LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - ŒUFS entiers frais 26,5% - Sucre - BEURRE pâtissier 22% (soit 26,8% de beurre reconstitué) - Stabilisant : glycérol- Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel - Acidifiant: acide citrique - Emulsifiant : lécithines de colza.

#### ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.

**Traces éventuelles de :** Soja, fruits à coque.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

<b>Energie :</b>	456 kcal (soit 1 906 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	25 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	16 g +/- 3 g.
<b>Glucides :</b>	51 g +/- 8 g.
Dont sucres :	28 g +/- 6 g.
<b>Fibres :</b>	0,7 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	6,4 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,36 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,14 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 25g	Code	7CFT294-1
		Version	1.0
		Date	01/10/2021
	2/2	2/3	

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

#### MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

#### CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec

#### 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 70 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

