

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT223-2</b>
	<b>MINI FOURRÉS À LA FRAISE - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>2</b>
		<b>Date</b>	<b>20/06/2022</b>
		<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

#### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur fraise

#### DEFINITION

Les mini fourrés fraise sont des gâteaux individuels de type « pâtes jaunes ».

Ils se présentent sous la forme de parallépipèdes rectangles légèrement bombés. Un fourrage fraise y est injecté.

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune pâle

**Texture :** Homogène et moelleuse

**Saveur :** Fraise

#### LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ 25% (France) - ŒUFS entiers 17% - Sirop de glucose - Huile de colza - Humectant: glycérol - Purée de fraise 5%(UE/non UE) - Stabilisant : sorbitols - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Gélifiants : pectines - Correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de calcium - Arôme - Jus concentré de carotte pourpre

#### ALLERGENES

**Contient :** Blé, œufs.

**Traces éventuelles de :** lait, fruits à coque, soja.

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

<b>Energie :</b>	386 kcal (soit 1 625 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	12 g +/- 2 g.
Dont acides gras saturés :	1,3 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	64 g +/- 8 g.
Dont sucres :	35 g +/- 7 g.
<b>Fibres :</b>	1,2 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	4,9 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	1,1 g +/- 0,4 g.
<b>Sodium :</b>	0,44 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



	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT223-2</b>
	<b>MINI FOURRÉS À LA FRAISE - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>2</b>
		<b>Date</b>	<b>20/06/2022</b>
		<b>2/2</b>	<b>2/3</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore mésophile totale / g :</b>	< 10 000
<b>Entérobactéries / g :</b>	< 100
<b>Staphylocoques aureus / g :</b>	< 100
<b>Salmonelles / 25 g :</b>	Non détection
<b>Anaérobies Sulfito Réducteurs / g :</b>	NA
<b>Levures / g :</b>	< 500
<b>Moisissures / g :</b>	< 500

#### MYCOTOXINES

<b>Déoxynivalénol :</b>	< 500 µg/kg
<b>Zéaralénone :</b>	< 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).

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

