


| | | | |
|--|--------------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 2CFT223-3 |
| | GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g | Version | 2 |
| | | Date | 08/06/2022 |
| | | 1/2 | 1/3 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur abricot

DEFINITION

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

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

Texture : Homogène et moelleuse

Saveur : Abricot

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLE 25% (France) - OEUFS entiers 17%- Sirop de glucose - Huile de colza - Humectant: glycérol - Purée d'abricot 5%(UE/non UE) - Stabilisant: sorbitols - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel - Acidifiant: acide citrique - Gélifiants : pectines - Concentré de carotte et potiron - Correcteurs d'acidité : citrates de calcium.

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)


| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Energie : | 386 kcal (soit 1 623 kJ). |
| Matières Grasses : | 12 g +/- 2 g. |
| Dont acides gras saturés : | 1,3 g +/- 0,8 g. |
| Glucides : | 64 g +/- 8 g. |
| Dont sucres : | 35 g +/- 7 g. |
| Fibres : | 1,0 g +/- 2,0 g. |
| Protéines : | 4,9 g +/- 2,0 g. |
| Sel : | 1,1 g +/- 0,4 g. |
| Sodium : | 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



| | | | |
|---|--------------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 2CFT223-3 |
| | GÂTEAU FOURRAGE ABRICOT - 30g | Version | 2 |
| | | Date | 08/06/2022 |
| | | 2/2 | 2/3 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---|---------------|
| Flore mésophile totale / g : | < 10 000 |
| Entérobactéries / g : | < 100 |
| Staphylocoques aureus / g : | < 100 |
| Salmonelles / 25 g : | Non détection |
| Anaérobie Sulfito Réducteurs / g : | NA |
| 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 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

