

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT217-8
	MOELLEUX PERLES DE SUCRE - 40g		Version	4.0
			Date	15/04/2022
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau perles de sucre

DEFINITION

0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Sucrée, vanille

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ- Huile de colza -Sucre -ŒUFS entiers 17%- -Stabilisants: glycérol, sorbitols-Perles de sucre 5% - Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium -Sel -Acidifiant: acide citrique -Arômes naturels .

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Fruits à coque,lait, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	469 kcal (soit 1 961 kJ).
Matières Grasses :	26 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	53 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,1 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,42 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	7CFT217-8
	MOELLEUX PERLES DE SUCRE - 40g		Version	4.0
			Date	15/04/2022
			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 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 90 jours (livraison entrepôt).