

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Raisins secs sultanines	Végétale	/	15,5
Magarine	Végétale	Soja	/
Sucre	Végétale	/	/
Levain naturel	Micro-organismes	Céréales contenant du gluten (Blé)	6
Écorces d'oranges confites	Végétale	/	4,5
Jaune d'œufs	Animale	œufs	/
Sirop de sucre inversi	Végétale	/	/
Emulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras	/	/	/
Extrait de malt d'orge	Végétale	Céréales contenant du gluten (Orge)	/
Beurre	Animale	Lait	/
Sel	Minérale	/	/
Arômes naturels	/	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Farine de blé, raisins secs sultanines 15,5%, magarine [huiles et graisses végétales (palme, soja, tournesol, colza), eau, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, sel, correcteur d'acidité: acide citrique, arômes], sucre, levain naturel 6% (farine de blé, eau), écorces d'oranges confites 4,5% (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique), jaune d'œufs, sirop de sucre inversi, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, extrait de malt d'orge, beurre, sel, arômes naturels

Peut contenir des traces de fruits à coque et de moutarde

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Céréales contenant du gluten (Blé, Orge), Soja, Œufs, Lait

Peut contenir des traces de fruits à coque et de moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:

Conservé dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière

APRÈS OUVERTURE:

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<i>Flore bactérienne mésophile totale</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>Coliformes totaux</i>	< 10 ufc/g
<i>Moisissures et levures</i>	< 10 ² ufc/g
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Absence dans 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Humidité %	24
pH	5
Acidité % m.s.	< 9
Aw	0,85

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : DOLCIOSO

RÉF INTERNE: A8697DO

GENCOD: 3760077538697

DÉNOMINATION LÉGALE:

Gâteau brioché cuit au four, au levain naturel, avec raisins secs et écorces d'oranges confites

POIDS NET: 800 g

DDM PRODUCTION: 180 jours

DDM GARANTIE RÉCEPTION: 120 jours

NOMENCLATURE DOUANIÈRE: 19059090

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	La couleur de la croûte varie du brun clair au brun foncé, l'intérieur est jaune clair avec des morceaux de raisins secs et écorces d'oranges confites
COULEUR	
GOÛT	Doux, avec des notes de raisins et écorces d'oranges confites
ODEUR	
TEXTURE	Souple, avec des alvéoles fines et régulières

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1603 kJ / 381 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	56 g
dont sucres	25 g
Fibres alimentaires	1,9 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,48 g

PALETISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	4
COUCHES / PALETTE	5
CARTONS / PALETTE	20
UVC / PALETTE	240
HAUTEUR PALETTE (cm)	245
POIDS BRUT PALETTE (kg)	257