

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT10
	LE MOELLEUX SAVEUR AMANDE - 40g		Version	14.0
			Date	02/02/2016
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur amande

DEFINITION

Gâteau rond au goût d'amande

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : Moelleuse
Saveur : Amandes

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - ŒUFS entiers - Huile de colza - Sirop de glucose- Stabilisant : sorbitols - AMANDES 2% -Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Poudres D'AMANDES - Conservateur : sorbate de potassium - Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Acidifiant : acide citrique - Arôme.Sans huile de palme

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, fruits à coque.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 377 kcal (soit 1 583 kJ).
Matières Grasses : 15 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés : 1,7 g +/- 0,8 g.
Glucides : 55 g +/- 8 g.
Dont sucres : 27 g +/- 5 g.
Fibres : 2,0 g +/- 2,0 g.
Protéines : 5,7 g +/- 2,0 g.
Sel : 1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium : 0,43 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT10
	LE MOELLEUX SAVEUR AMANDE - 40g	Version	14.0
		Date	02/02/2016
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite 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 90 jours (livraison entrepôt).

