	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT138
	LE P'TIT CARRÉ CACAO - 40g	Version	1.0
		Date	19/07/2016
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré cacao

DEFINITION

Le carré cacao noisettes est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré avec un fourrage cacao noisettes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Chocolat noisette

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre – Farine de BLÉ - Huile de colza – ŒUFS entiers – Huile végétale (palme) - Sirop de glucose - Stabilisant : sorbitols – NOISETTES - LAIT écrémé en poudre - Poudre de cacao maigre (0,9%) - Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium - Sel - Arôme vanille - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - AMANDES - LACTOSE - Extrait de vanille - Acidifiant : acide citrique - Conservateur : sorbate de potassium


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait, fruits à coques.

Traces éventuelles de : Gluten (orge), soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	460 kcal (soit 1 926 kJ).
Matières Grasses :	23 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	57 g +/- 8 g.
Dont sucres :	34 g +/- 7 g.
Fibres :	2,4 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,1 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,44 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT138
	LE P'TIT CARRÉ CACAO - 40g	Version	1.0
		Date	19/07/2016
		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 80 jours (livraison entrepôt).

