	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT138-1
	LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g		Version	3
			Date	04/05/2017
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourrage fraise

DEFINITION

Le carré fraise est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré à la fraise

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Fraise

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - Sirop de glucose - Huile de colza – ŒUFS - Purée de fraise 5% - Humectant : glycérol - Stabilisant : sorbitols - Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium - Arômes - Sel - Gélifiant : Pectines - Correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de calcium - Jus concentré de carotte pourpre - Acidifiant : acide citrique - Conservateur : sorbate de potassium.


ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

Traces éventuelles de : Gluten (autres céréales), lait, fruits à coques, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	372 kcal (soit 1 564 kJ).
Matières Grasses :	13 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,2 g +/- 0,8 g.
Glucides :	59 g +/- 8 g.
Dont sucres :	31 g +/- 6 g.
Fibres :	1,5 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,0 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,44 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT138-1
	LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g	Version	3
		Date	04/05/2017
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobies Sulfite 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).

