	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT222-2
	LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g	Version	2
		Date	09/10/2023
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur 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 BLE27,5% (France) - Sucre - Huile de colza – Sirop de glucose - OEUFS - Stabilisant: glycérol - Purée de fraise 5% (UE/non-UE) - Sel - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de calcium - Arômes naturels - Jus concentré de carotte pourpre - Gélifiant : Pectines

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.
Peut contenir : lait, fruits à coques, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 394 kcal (soit 1 654 kJ).
Matières Grasses : 15 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés : 1,4 g +/- 0,8 g.
Glucides : 60 g +/- 8 g.
Dont sucres : 29 g +/- 6 g.
Fibres : 0,9 g +/- 2,0 g.
Protéines : 4,2 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,50 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,20 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT222-2
	LE P'TIT CARRÉ FRAISE - 40g		Version	2
			Date	09/10/2023
			2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 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).