

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT10-1
	LE MOELLEUX SAVEUR AMANDE - 40g		Version	17.0
			Date	04/01/2022
				1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur amande

DEFINITION

Le Moelleux saveur amandes est un gâteau de forme ronde avec une saveur amande et un décor en amandes effilées sur le dessus

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : Moelleuse
Saveur : Amande

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - OEUFS entiers - Huile de colza - Stabilisant : glycérol - Sirop de glucose - AMANDES 2% (UE/Non UE) - Poudres à lever : tartrates de potassium , carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale).

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, amandes .
Peut contenir : Lait, soja, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 388 kcal (soit 1 630 kJ).
Matières Grasses : 14 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés : 1,2 g +/- 0,8 g.
Glucides : 59 g +/- 8 g.
Dont sucres : 26 g +/- 5 g.
Fibres : 1,1 g +/- 2,0 g.
Protéines : 5,9 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,98 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,39 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT10-1
	LE MOELLEUX SAVEUR AMANDE - 40g		Version	17.0
			Date	04/01/2022
			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).