	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT173 CLEAN
	MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g	Version	21.0
		Date	04/01/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux fruits confits

DEFINITION

Les mini fruits sont des gâteaux ronds, gonflés, dorés. Ils sont présentés dans une caissette en papier et décorés de fruits confits multicolores

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré avec des fruits multicolores

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Sucrée, fruits confits

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 - Raisins secs 3,5% - Cubes d'écorces d'oranges confites 2,5% (écorces d'oranges (origine UE), sirop de glucose, sucre, jus de citron concentré) - Cubes de papayes confits (papaye (origine non UE) , sucre, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide citrique, colorant : carmins) 2,5% - Sel - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Arôme naturel d'orange - Acidifiant : acide citrique - Dextrose.


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Peut contenir : Lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	381 kcal (soit 1 601 kJ).
Matières Grasses :	14 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,4 g +/- 0,8 g.
Glucides :	58 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
Fibres :	1,1 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,63 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,25 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CF1173 CLEAN
	MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g	Version	21.0
		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).