

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>7CFT278-1</b>
	<b>MINI CAKES SAVEUR CITRON SANS SUCRES - 30g</b>		<b>Version</b>	<b>8.0</b>
			<b>Date</b>	<b>24/07/2020</b>
			<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau saveur citron avec édulcorant

## DEFINITION

Les mini cakes saveur citron sans sucres ajoutés sont des petits gâteaux ronds présentés dans une caissette papier

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré avec mie jaune  
**Texture :** Homogène et alvéolée  
**Saveur :** Citron

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Edulcorant:maltitols - Huile de colza - Stabilisant : glycérol -OEUFS entiers -Eau- Sel-Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

## ALLERGENES

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

**Energie :** 339 kcal (soit 1 415 kJ).  
**Matières Grasses :** 16 g +/- 3 g.  
Dont acides gras saturés : 1,4 g +/- 0,8 g.  
**Glucides :** 57 g +/- 8 g.  
Dont sucres : < 0,5 g.  
**Fibres :** 0,8 g +/- 2,0 g.  
**Protéines :** 4,6 g +/- 2,0 g.  
**Sel :** 0,91 g +/- 0,38 g.  
**Sodium :** 0,36 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>7CFT278-1</b>
	<b>MINI CAKES SAVEUR CITRON SANS SUCRES - 30g</b>		<b>Version</b>	<b>8.0</b>
			<b>Date</b>	<b>24/07/2020</b>
			<b>2/2</b>	<b>2/3</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

#### MYCOTOXINES

<b>Déoxynivalénol :</b>	< 400 µg/kg
<b>Zéaralénone :</b>	< 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 75 jours (livraison entrepôt).