	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT294-1
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 25g	Version	2.0
		Date	09/12/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Mini Quatre-Quarts pur beurre

DEFINITION

Le mini quatre-quarts est un gâteau pur beurre de texture moelleuse et légèrement aérée

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré à l'extérieur/Mie jaune foncé

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Beurre

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - ŒUFS entiers frais 26,5% - Sucre - BEURRE pâtissier 22% (soit 26,8% de beurre reconstitué) -Stabilisant : glycérol- Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel - Acidifiant: acide citrique - Emulsifiant : lécithines de colza.


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Peut contenir : Soja, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	456 kcal (soit 1 906 kJ).
Matières Grasses :	25 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	16 g +/- 3 g.
Glucides :	51 g +/- 8 g.
Dont sucres :	28 g +/- 6 g.
Fibres :	0,7 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,4 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,36 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,14 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT294-1
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 25g	Version	2.0
		Date	09/12/2022
		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 dans un endroit frais et sec

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 70 jours (livraison entrepôt).