	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT207-1
	FINANCIER SAVEUR AMANDE - 800g	Version	5.0
		Date	02/11/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Financier saveur amande

DEFINITION

Gâteau à partager de forme rectangulaire aux amandes présenté dans un moule cartonné

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Dorée

Texture : Fondante

Saveur : Amandes noisettes

LISTE D'INGREDIENTS

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

Blancs d'ŒUFS -Sucre -BEURRE pâtissier 18%- Farine de BLÉ -AMANDES en poudre 9% -Stabilisants: glycérol , sorbitols - Sirop de glucose -NOISETTES en poudre - sel -Conservateur: sorbate de potassium - Emulsifiant: lécithines -Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium -Acidifiant: acide citrique -Arôme.


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait, Amandes et noisettes .

Peut contenir : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	437 kcal (soit 1 822 kJ).
Matières Grasses :	26 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	14 g +/- 3 g.
Glucides :	43 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	1,9 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,7 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,60 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,24 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT207-1
	FINANCIER SAVEUR AMANDE - 800g	Version	5.0
		Date	02/11/2022
		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 60 jours (livraison entrepôt).