

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	7CFT198-1
	<b>LE MOELLEUX FROMAGE BLANC - 40g</b>		<b>Version</b>	6.0
			<b>Date</b>	19/11/2021
			<b>1/2</b>	1/3

#### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau au fromage blanc

#### DEFINITION

Gâteau au fromage blanc

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré  
**Texture :** Homogène et alvéolée  
**Saveur :** Produit laitier, sucré

#### LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 24,5%- Sucre -Huile de colza – ŒUFS entiers 15,5% - Stabilisants : glycérol, sorbitols- FROMAGE blanc 6% - Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Arôme naturel -Sel -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Acidifiant : acide citrique . Sans huile de palme

#### ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.  
**Peut contenir :** Fruits à coque.

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

**Energie :** 448 kcal (soit 1 873 kJ).  
**Matières Grasses :** 26 g +/- 5 g.  
Dont acides gras saturés : 2,4 g +/- 0,8 g.  
**Glucides :** 48 g +/- 8 g.  
Dont sucres : 27 g +/- 5 g.  
**Fibres :** 1,2 g +/- 2,0 g.  
**Protéines :** 5,0 g +/- 2,0 g.  
**Sel :** 1,0 g +/- 0,4 g.  
**Sodium :** 0,42 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT198-1</b>
	<b>LE MOELLEUX FROMAGE BLANC - 40g</b>	<b>Version</b>	<b>6.0</b>
		<b>Date</b>	<b>19/11/2021</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>Anaérobies 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 90 jours (livraison entrepôt).