	FICHE TECHNIQUE		Code	1CFT129 b
	MON CAKE MARBRÉ - 500g		Version	2
			Date	23/11/2022
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau marbré goût cacao

DEFINITION

Mon Cake Marbré est un gâteau savoureux dont l'apport en matière grasse provient de matière grasse végétale non hydrogénée. Il se présente sous la forme d'un parallélépipède rectangle légèrement bombé sur le dessus et fendu en son milieu

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur et laissant apparaître du marbrage à l'extérieur, une mie mélangée entre une pâte de

Texture : Homogène et alvéolée.

Saveur : Légèrement cacaotée.

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ 25% - ŒUFS entiers frais 21% - Huile de colza - Stabilisants : sorbitols - Cacao maigre en poudre 2,5% - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Emulsifiant : lécithines - Arômes naturels (contient alcool < 0,6%). Cacao : origine non-UE


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Peut contenir : Lait, fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	425 kcal (soit 1 778 kJ).
Matières Grasses :	23 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,2 g +/- 0,8 g.
Glucides :	48 g +/- 8 g.
Dont sucres :	29 g +/- 6 g.
Fibres :	1,5 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,8 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,90 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,36 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	1CFT129 b
	MON CAKE MARBRÉ - 500g		Version	2
			Date	23/11/2022
			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 :	sans objet
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).

à couleur jaune pâle et une pâte brune à l'intérieur