	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>7CFT217-8</b>
	<b>MOELLEUX PERLES DE SUCRE - 40g</b>		<b>Version</b>	<b>5.0</b>
			<b>Date</b>	<b>07/02/2024</b>
			<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau perles de sucre

## DEFINITION

Le Moelleux perles de sucre est un gâteau de forme ronde avec des perles de sucre sur le dessus.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Gâteau doré

**Texture :** Homogène et alvéolée

**Saveur :** Sucrée, vanille

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ- Huile de colza -Sucre -ŒUFS entiers 17%- -Stabilisants: glycérol, sorbitols-Perles de sucre 5% -Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium -Sel -Acidifiant: acide citrique - Arômes naturels .


## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs.

**Peut contenir :** Fruits à coque,lait, soja.

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

<b>Energie :</b>	469 kcal (soit 1 961 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	26 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,3 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	53 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
<b>Fibres :</b>	1,2 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	5,1 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	1,1 g +/- 0,4 g.
<b>Sodium :</b>	0,42 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT217-8</b>
	<b>MOELLEUX PERLES DE SUCRE - 40g</b>	<b>Version</b>	<b>5.0</b>
		<b>Date</b>	<b>07/02/2024</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 90 jours (livraison entrepôt).