


| | | | |
|--|---------------------------------------|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 2CFT223-8 |
| | MINI FOURRÉS À LA CERISE - 30g | Version | 1 |
| | | Date | 18/12/2024 |
| | | 1/2 | 1/3 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré saveur cerise

DEFINITION

Les mini fourrés cerise sont des gâteaux individuels de type « pâtes jaunes ».

Ils se présentent sous la forme de parallépipèdes rectangles légèrement bombés. Un fourrage cerise y est injecté.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune pâle

Texture : Homogène et moelleuse

Saveur : Cerise

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLE 24% (France) - OEUFS entiers 16% - Purée de cerise 10%(Europe) - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Sirop de glucose - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Jus de citron concentré - Gélifiant: pectines - Arôme naturel de cerise.

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs.

Peut contenir : lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Energie : | 361 kcal (soit 1 518 kJ). |
| Matières Grasses : | 12 g +/- 2 g. |
| Dont acides gras saturés : | 1,2 g +/- 0,8 g. |
| Glucides : | 58 g +/- 8 g. |
| Dont sucres : | 36 g +/- 7 g. |
| Fibres : | 0,8 g +/- 2,0 g. |
| Protéines : | 4,8 g +/- 2,0 g. |
| Sel : | 0,89 g +/- 0,38 g. |
| Sodium : | 0,36 g +/- 0,15 g. |

| | | | |
|--|---------------------------------------|----------------|-------------------|
| | FICHE TECHNIQUE | Code | 2CFT223-8 |
| | MINI FOURRÉS À LA CERISE - 30g | Version | 1 |
| | | Date | 18/12/2024 |
| | | 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 0 jours (livraison entrepôt).



**PÂTISSERIES
GOURMANDES**

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106



**PÂTISSERIES
GOURMANDES**

FICHE TECHNIQUE

Code

2CFT223-8