Fiche Technique

1 P'TIT FOURRE 30G CITRON C130

Créé le : **15 juin 2026**
Modifié le : **23 juin 2026**
Code ERP : **6045861KCD**
Version : **1.0**

Caractéristiques

Dénomination légale	Gâteau fourré saveur citron
Durée de vie minimum à livraison	90 J
Poids net UVC	30 g
Description	Les mini fourrés citron sont des gâteaux individuels de type « pâtes jaunes ». Ils se présentent sous la forme de parallélépipèdes rectangles légèrement bombés. Un fourrage citron y est injecté.

Caractéristiques organoleptiques

Texture	homogène et moelleuse
Saveur	citron
Aspect	gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune pâle

Suggestion d'étiquetage

Dénomination légale Gâteau fourré saveur citron

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant). % Exprimés dans le produit fini (après cuisson), selon la réglementation UE.

LISTE DES INGREDIENTS

Sucre, Farine de **BLÉ** 24% (France), **ŒUFS** entiers, Huile de colza, Purée de citron 7%(UE et non-UE), Stabilisants : glycérol , sorbitols- Sirop de glucose, Emulsifiant : mono- et diglycerides d'acides gras, Poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, Sel, Arômes naturels de citron avec autres arômes naturels, Gélifiant : pectines, Jus concentré de citron 0,2%.

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Œuf

Peut contenir: Soja, Lait, Fruits à coque

Conditions de conservation A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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.

Ionisation Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun

PÂTISSERIES GOURMANDES
S.A.S dont le siège est situé :
36. Rue du Bourgeon
22602 Loudéac CEDEX
SIREN 302 476 106

COLIBRI
S.A.S dont le siège est situé :
27, Avenue Franklin Roosevelt
35400 Saint-Malo
SIREN 393 891 825

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74

traitement ionisant.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (30 g)	Unité	% des AQR pour 1 portion (30 g)
Energie	1 603	481	kJ	5.7% de 8400kJ
Energie	381	114	kcal	5.7% de 2000kcal
Matières grasses	12	3,5	g	5% de 70g
dont Acides gras saturés	1,2	0,4	g	2% de 20g
Glucides	63	19	g	7.3% de 260g
dont sucres	40	12	g	13.3% de 90g
Fibres	0,8	< 0,5	g	
Protéines	4,8	1,4	g	2.8% de 50g
Sel	0,89	0,27	g	4.5% de 6g

Caractéristiques microbiologiques

Flore mésophile totale	< 10 000 UFC/g	**Entérobactéries**	< 100 UFC/g
Salmonella spp	Non détecté /25g	**Levures**	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g	**Staphylocoque aureus**	< 100 UFC/g

Conditionnement

PCB	
Poids net carton	
Dimension carton (LxlxH) en mm	395x263x266
Type de palette	Palette Europe (800x1200)
Nombre cartons/couche	9
Poids net palette	

Mycotoxines

Selon le règlement 2023/915

Caractéristiques	Valeurs
Déoxynivalénol	< 400 µg/kg
Zéaralénone	< 50 µg/kg