

## **Caractéristiques**

<b>Dénomination légale</b>	Gâteau fourré à la mûre
<b>Durée de vie minimum à livraison</b>	90 J
<b>Poids net UVC</b>	40 g
<b>Description</b>	Le carré mûre est un gâteau moelleux de forme carrée et fourré à la mûre

## **Caractéristiques organoleptiques**

<b>Texture</b>	Homogène et alvéolée
<b>Saveur</b>	Mûre
<b>Aspect</b>	Doré

## **Suggestion d'étiquetage**

### **Dénomination légale Gâteau fourré à la mûre**

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** (France) - Huile de colza - **ŒUFS** - Purée de mûre 10% (UE) - Stabilisant : glycérol - Sel - Poudres à lever : carbonates d'ammonium - Jus de citron concentré - Gélifiants : pectines - Arôme naturel de mûre - Acidifiant : Acide citrique - Arôme naturel de vanille.

### **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 traitement ionisant.

## **Valeurs nutritionnelles moyennes**



	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (40 g)	Unité	% des AQR pour 1 portion (40 g)
Energie	1 660	664	kJ	7.9% de 8400kJ
Energie	395	158	kcal	7.9% de 2000kcal
Matières grasses	15	6,1	g	8.7% de 70g
dont Acides gras saturés	1,3	0,5	g	2.5% de 20g
Glucides	60	24	g	9.2% de 260g
dont sucres	36	14	g	15.6% de 90g
Fibres	1,3	0,5	g	
Protéines	4,4	1,8	g	3.6% de 50g
Sel	0,54	0,22	g	3.7% 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	90
Poids net carton	3.6 kg
Dimension carton (Lxlxh) en mm	396x266x208
Type de palette	
Nombre cartons/couche	9
Poids net palette	162 kg

### Mycotoxines

Selon le règlement 2023/915

Caractéristiques	Valeurs
Déoxynivalénol	< 400 µg/kg

Zéaralénone

< 50 µg/kg

