

 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE		Code	15CFT1a
	BARRE PÂTISSIÈRE - 800g		Version	18
			Date	18/01/2021
			page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau

DEFINITION

La barre pâtissière est un gâteau de forme parallélépipédique, légèrement bombé sur le dessus et ouvert en son milieu

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

Texture : Homogène et alvéolée

Saveur : Légèrement noisette

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - Sucre - Eau - ŒUFS entiers - Huile de colza - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Arômes (contient alcool) - colorant : caroténoïdes

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : LAIT, FRUITS A COQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 347 kcal (soit 1 461 kJ).

Matières Grasses : 12 g +/- 2 g.

Dont acides gras saturés : 1,2 g +/- 0,8 g.

Glucides : 54 g +/- 8 g.

Dont sucres : 29 g +/- 6 g.

Fibres : 1,5 g +/- 2,0 g.

Protéines : 5,1 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,4 g +/- 0,3 g.

Sodium : 0,56 g +/- 0,11 g.

 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE		Code	15CFT1a
	BARRE PÂTISSIÈRE - 800g		Version	18
			Date	18/01/2021
			page	2/2

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 :	< 500 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 30 jours (livraison entrepôt).

Correspondance au siège
administratif et commercial

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**