

PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT35
	MINI FRUITS 20g ou 30g	Version	5.0
		Date	22/02/10
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteaux



DEFINITION

Les Mini fruits sont de gâteaux ronds, gonflés, dorés. Ils sont présentés dans une caissette en papier et décorés de fruits confits multicolores.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : gâteaux dorés avec des fruits multicolores
Texture : homogène et alvéolée
Saveur : sucrée, fruits confits

Liste d'ingrédients

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

Farine de blé - Sucre – Huile de colza -Œufs entiers – Sirop de glucose –Stabilisants : glycérol, sirop de sorbitol –Raisins secs 3.5% -Cubes d'écorces d'oranges confits 2.5% (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité :E330, conservateur : E220) –Cubes de papayes confits 2.5% (papayes, sirop de glucose-fructose, sucre, dextrose, jus de fruits, correcteur d'acidité :E330, conservateur :E220)- Blancs d'œufs- Sel-Arôme- Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Conservateur : sorbate de potassium –Emulsifiant :E471 - Correcteur d'acidité : acide citrique .

ALLERGENES

*Contient: gluten (blé), œufs
 Traces éventuelles de: lait, soja, fruits à coque*

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES en g pour 100g (valeurs indicatives)

Protéines : 5 +/- 0.5%
 Glucides assimilables : 59.5 +/- 2.5%
 Dont sucres : 30.5 +/- 7.5%
 Lipides : 15+/- 2%
 Dont acides gras saturés : 1
 Fibres : 1.4
 Sodium : 0.410
 Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : **396 kcal** (soit 1663 kJ).

PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT35
	MINI FRUITS 20g ou 30g	Version	5.0
		Date	22/02/10
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / gramme : < 10 000
 Coliformes totaux / gramme : < 1000
 Staphylocoques aureus / gramme : < 100
 Salmonelles / 25 grammes : absence
 Anaérobies Sulfite Réducteurs / gramme : < 10
 Levures / gramme : < 10
 Moisissures / gramme : < 10

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol : < 500 µg/kg
 Zéaralénone : < 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.

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 sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf les personnes allergiques aux ingrédients de la recette.

DUREE DE CONSERVATION

La Date Limite d'Utilisation Optimale est de 90 jours (livraison entrepôt).