

PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h	MOELLEUX CITRON 40g ou FONDANT NATURE CITRON 40g	Code	7 C FT 76	
		Version	4.0	
	COMMERCIAL		Date	27/04/09
			Page	1/1

1. DEFINITION

Gâteau aux œufs frais, de forme ronde, au citron.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée
Texture : moelleuse
Saveur : citron



3. COMPOSITION

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

Farine de blé- Sucre – Huile de colza - Oeufs entiers– Sirop de glucose- Stabilisant : sirop de sorbitol – Blanc d'œufs-Sel –Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Arôme naturel citron –Conservateur : E202-Emulsifiant : E471 –Correcteur d'acidité : acide citrique.

Contient : gluten (blé), œufs

Traces éventuelles de : lait, soja et fruits à coque

4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs indicatives)

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 grammes : 411 kcal -1722 kJ

Protéines : 5.5%
Lipides : 17.5%
Glucides : 58%

5. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES ET MYCOTOXINES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / gramme	<10 000
Coliformes totaux / gramme	<1 000
Staphylocoques coagulases + / 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

6. CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Les modalités de conditionnement et de palettisation sont détaillées dans la fiche logistique.

7. DUREE DE CONSERVATION / CONDITIONS DE STOCKAGE

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

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

DIFFUSION NON CONTROLÉE