

PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h	POMPON 40g	Code	7 C FT 51
		Version	3.0
	COMMERCIAL	Date	27/04/09
		Page	1/2

1. DEFINITION

Gâteau rond avec une pâte cacaotée au centre, et au goût prononcé d'amandes

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée
Texture : moelleuse
Saveur : amande, cacao



3. COMPOSITION

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

Liste des ingrédients :

Farine de blé - Sucre - Huile de colza - Œufs entiers- Sirop de glucose - Stabilisants : sirop de sorbitol, glycérol - Blanc d'œufs - Poudre de cacao maigre - Sel- Poudres à lever: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium -Poudre d'amandes -Conservateur: E202 -Emulsifiant: E471 - Correcteur d'acidité : acide citrique-
Arômes.

Contient : gluten (blé), œufs, fruits à coque (amandes)

Traces éventuelles de: lait, soja, fruits à coque

4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs indicatives)

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 422 kcal -1768 kJ

Protéines : 5.5%

Glucides : 58.5%

Lipides : 18.5%

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 Sulfito 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 garantie à la livraison.

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

DIFFUSION NON CONTROLÉE

PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h	POMPON 40g	Code	7 C FT 51
		Version	3.0
		Date	27/04/09
	COMMERCIAL	Page	2/2