

	FICHE TECHNIQUE	Code	90CFT16
	CAKE AUX FRUITS - 60g	Version	2
		Date	06/02/2015
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Tranche de cake aux fruits confits et aux raisins secs macérés

DEFINITION

Une tranche généreuse : 26% de fruits et une portion de 60g.
La texture est moelleuse pour une pause gourmande.
Le produit est sans huile de palme.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Marron (croûte) et jaune pâle à jaune roux (mie), présence de fruits sur l'ensemble de la tranche.
Texture : : Mie relativement tendre fondante et humide
Saveur : Vanille, rhum, raisins secs

LISTE D'INGREDIENTS

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

Fruits 26,6% [raisins secs macérés 11,1% (raisins secs 8,3%, extrait aromatique rhum orange), cerises confites 10.5% (cerises, sirop de glucose-fructose, sucre, colorant d'origine naturelle : anthocyanes, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : anhydride sulfureux), pastèques confites 7,8% (pastèques, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium et anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : carmins)], farine de BLE, OEUFS frais, sucre, huile de colza, stabilisant : glycérol, eau, arômes, amidon modifié, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale), sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, épaississant : gomme xanthane.

ALLERGENES

Contient : gluten, œufs,
Traces éventuelles de : lait, fruits à coque, soja et graines de sésame.

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

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 382 kcal (soit 1603 kJ).

Matières Grasses : 15,0 +/- 3,8 g
Dont acides gras saturés : 1,4 +/- 0,3 g
Glucides : 56,0 +/- 14,0 g
Dont sucres : 29,0 +/- 7,3 g
Protéines : 4,8 +/- 1,2 g
Fibres : 1,8 +/- 0,7 g
Sel : 0,8 g

	FICHE TECHNIQUE	Code	90CFT16
	CAKE AUX FRUITS - 60g	Version	2
		Date	06/02/2015
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
E coli / g :
Staphylocoques aureus / g : < 100
Salmonelles / 25 g : Absence
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g : < 100
Levures / g : < 500
Moisissures / g : < 500

MYCOTOXINES

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

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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).