

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>90CFT4</b>
	<b>MAXI GALETTE - 100g</b>	<b>Version</b>	<b>7</b>
		<b>Date</b>	<b>11/05/2015</b>
		<b>Page</b>	<b>1/2</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

gâteau avec fourrage saveur amande

## DEFINITION

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur** : Dorée  
**Texture** : Agréable, moelleuse  
**Saveur** : Amande

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - Sucre - BEURRE pâtissier - Graine de SOJA - Amidon modifié de pomme de terre - Dextrose - Jaune d'OEUF - Sirop de glucose-fructose - Huile de colza - Farine de SOJA - Stabilisant: sorbitols - Epaississant: gomme guar et pectines - AMANDE : 0,5% - Sel - Noyau d'abricot - Sirop de glucose - LAIT en poudre - LACTOSERUM en poudre - Ecorce de citron - Arôme - Colorant: caroténoïdes.

## ALLERGENES

**Contient** : gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque,  
**Traces éventuelles de** : pas de traces.

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

**Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes** : 408 kcal (soit 1713 kJ).

**Matières Grasses** : 15,7 +/- 3,9 g  
Dont acides gras saturés : 9,4 +/- 2,4 g  
**Glucides** : 59,5 +/- 14,9 g  
Dont sucres : 34,0 +/- 8,5 g  
**Protéines** : 5,8 +/- 1,5 g  
**Fibres** : 2,7 +/- 1,1 g  
**Sel** : 0,5 g

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>90CFT4</b>
	<b>MAXI GALETTE - 100g</b>	<b>Version</b>	<b>7</b>
		<b>Date</b>	<b>11/05/2015</b>
		<b>Page</b>	<b>2/2</b>

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Flore mésophile totale / g** : < 10 000

**E coli / g** :

**Staphylocoques aureus / g** : < 100

**Salmonelles / 25 g** : Absence

**Anaérobies Sulfite Réducteurs / g** :

**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 70 jours (livraison entrepôt).