

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT24</b>
	<b>P'TIT GUILLOU CACAO - 80g</b>	<b>Version</b>	<b>10</b>
		<b>Date</b>	<b>01/07/2014</b>
		<b>Page</b>	<b>1/2</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau fourré cacao

## DEFINITION

Gâteau fondant, rond, fourré au fourrage noisette et cacao

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur** : Doré  
**Texture** : Homogène et alvéolé  
**Saveur** : Cacao noisette

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Sucre - Huile de colza - Fourrage cacao 13% (sucre, huile végétale (palme), NOISETTES, LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant: esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, AMANDES , LACTOSE, arôme: extrait de vanille) - ŒUFS entiers - Sirop de glucose - Stabilisant sorbitols - Blanc d'ŒUFS - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme - Correcteur d'acidité : acide citrique - Conservateur: sorbate de potassium

## ALLERGENES

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

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

**Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes** : 444 kcal (soit 1861 kJ).

**Matières Grasses** : 21,0 +/- 5,3 g

Dont acides gras saturés : 3,6 +/- 1,0 g

**Glucides** : 57,8 +/- 14,4 g

Dont sucres : 30,4 +/- 7,6 g

**Protéines** : 5,2 +/- 1,3 g

**Fibres** : 1,6 +/- 1,2 g

**Sel** : 1,2 g

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>7CFT24</b>
	<b>P'TIT GUILLOU CACAO - 80g</b>	<b>Version</b>	<b>10</b>
		<b>Date</b>	<b>01/07/2014</b>
		<b>Page</b>	<b>2/2</b>

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Flore mésophile totale / g : < 10 000**  
**Entérobactéries / g : < 100**  
**Staphylocoques aureus / g : < 100**  
**Salmonelles / 25 g : Absence**  
**Anaérobies Sulfito Réducteurs / g : < 30**  
**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 85 jours (livraison entrepôt).