

Refinfo: 24402	FICHE TECHNIQUE	
		0.7

DELIC' FRAISE

Créée le : 07.01.14 Révisée le : 25.03.21 (2) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 25/03/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Gâteau moelleux de forme carrée et fourrée à la fraise

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de blé (**gluten**), sucre, huile de colza, sirop de glucose, œufs entiers (œuf), stabilisant : glycérol, purée de fraise 5%, sel, poudres à lever (carbonates de sodium), correcteurs d'acidité : acide citrique et citrate de calcium, arômes naturels, jus concentré de carotte pourpre, gélifiant : pectines.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œufs

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : doré, texture homogène et alvéolée

Odeur / Goût : Fraise

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	1654
Energie (kcal):	394
Matières grasses en g :	15
Dont acides gras saturés en g:	1.4
Glucides en g	60
Dont sucres en g:	29
Fibres en g:	0.9
Protéines en g :	4.2
Sel (Nax2.5) en g:	0.5

Sources : fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Micro-organismes aérobies 30°C	< 10 000 /g	Entérobactéries	< 100 / g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	ASR à 46°C	< 30 / g
Levures	< 500 / g	Moisissures	< 500 / g
0.1 11	14 4 10 5		

Salmonella spp non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 90 jours en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

carton de 90 biscuits de 40g

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.