



FICHE TECHNIQUE

CHRISTMAS CAKE 300 g

CODE ARTICLE:	CACD	CODE EAN:	3 262350 21034 9
Date:	05/05/2003	Date mise à jour:	Version 1

1. INGREDIENTS :

Fruits 35 % (Raisins 17 %, cerises confites 9 %, melons confits 5 %, écorces d'oranges confites 2,5 %, amandes effilées 1,5 %), farine de froment, sucre, œufs extra-frais, beurre concentré 11 %, extrait aromatique de rhum, eau, stabilisant : glycerol, émulsifiants : E471-E420-E475, lait écrémé en poudre, poudre à lever : diphosphate disodique-carbonate acide de sodium, sel, arômes, épaississant : gomme xanthane.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- Couleur : Brun à l'extérieur et jaune beige à l'intérieur.
- Odeur : Beurre, rhum et orange.
- Saveur : Beurre et fruits.
- Consistance : Pâte dense.
- Texture : Fine alvéolée de la mie.

3. CARACTERISTIQUES EMBALLAGE :

Pellicule neutre 42 MB 777, Etui à pattes collées 78 X 65 X 185, Carton: Tout bois verso bois GC2, Grammage : 250 g/m², 5 couleurs+vernis acrylique

4. MODE DE CONDITIONNEMENT :

Emballage horizontal (Type flowpack), détection de particules métalliques, trieuse pondérale, étuyeuse.

5. CONDITIONNEMENT :

Caisse américaine par 08 UVC. Palette de 104 colis.

6. STOCKAGE :

Conserver dans un endroit frais et sec.

7. DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE :

4 mois.

8. CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

Microorganismes aérobies mésophiles / g :	< 300 000	Salmonelles/25 g :	Absence
Coliformes 30° C./g :	< 1000	Levures / g :	< 500
Coliformes fécaux/g :	< 10	Moisissures	< 500
Staphylococcus aureus/g :	< 100	Listeria / 25 g :	Absence
Anaérobies sulfite réducteurs/g :	< 10		

9. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :

- Glucides : 58.
- Protéines : 5.
- Lipides : 13,9.
- K calories : 380.
- K joules : 1597.

FORCHY PATISSIER S.A. - B.P. 75 - F 76192 YVETOT Cedex

Téléphone: +33-(0)2 35 95 99 40 - Télécopie: +33-(0)2 35 95 99 48

Adresse internet : <http://www.forchy.com> - Courriel : info@forchy.com

S.A. au capital de 400.000 € - R.C.S. Rouen B 383 286 564 - Code APE 158 F - T.V.A.: FR 73 383 286 564