



## FICHE TECHNIQUE

### CAKE RAISINS PUR BEURRE PRE-TRANCHE 275 g

<b>CODE ARTICLE:</b>	<b>CATG</b>	<b>CODE EAN:</b>	<b>3 262350 21142 1</b>
<b>Date:</b>	<b>01/09/1997</b>	<b>Date mise à jour:</b>	<b>04/06/2004 Version 3</b>

1. **INGREDIENTS :**

Raisins 27 %, farine de céréale : blé, sucre, œufs extra frais, beurre concentré 11,3 %, extrait aromatique de rhum, eau, stabilisants: sorbitol-glycerol, émulsifiants : E322-E471-E475, poudre à lever : diphosphate disodique-carbonate acide de sodium, sel, gélifiant : E415.

2. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

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

3. **CARACTERISTIQUES EMBALLAGE :**

Pellicule neutre 42 MB 777, encart tout bois 325 g/m2.

4. **MODE DE CONDITIONNEMENT :**

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

5. **CONDITIONNEMENT :**

Caisse américaine par 06 UVC. Palette de 168 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 : 61.
- Protéines : 05.
- Lipides : 13.
- K calories : 381.
- 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](mailto: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