



FICHE TECHNIQUE

CAKE FRUITS PRE-TRANCHE 285 g

CODE ARTICLE:	CATJ	CODE EAN:	3 262350 21027 1
Date:	24/07/2003	Date mise à jour:	Version 1

1. INGREDIENTS :

Fruits 34,7 % (raisins 18,5 %, cerises confites 13 %, écorces d'oranges confites 3,2 %), farine de froment, sucre, œufs extra-frais 12%, margarine, rhum, eau, stabilisant : glycérol, émulsifiants : E471-E420-E475, lait écrémé en poudre, poudres 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 : Rhum et orange.
- Saveur : fruits.
- Consistance : Pâte dense.
- Texture : Fine alvéolée de la mie.

3. CARACTERISTIQUES EMBALLAGE :

Pellicule neutre 42 MB 777, étui couché bois 250 g/m2, 6 couleurs.

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 : 62.
- Protéines : 4,5.
- Lipides : 12,5.
- K calories : 381.
- K joules : 1602.

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