



FICHE TECHNIQUE

CAKE FRUITS PUR BEURRE PRE-TRANCHE 275 g

CODE ARTICLE:	CATQ	CODE EAN:	3 262350 21028 8
Date:	01/09/1997	Date mise à jour:	04/06/2004 Version 3

1. **INGREDIENTS :**

Fruits 33 % [raisins secs 18,1 %, cubes de melons confits 9,5 % (acide citrique, anhydride sulfureux, colorant : E124), cerises confites 5,4 % (colorant : E127, conservateur : sorbate de potassium, anhydride sulfureux)], farine de blé, sucre, œufs extra frais, beurre concentré 11,7 %, rhum, eau, stabilisant : glycérol, émulsifiants : E471 - E420 - E475, lait écrémé en poudre, poudres à lever : diphosphate disodique – carbonate acide de sodium, sel, arômes.

2. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

- Couleur : Brun à l'extérieur et jaune beige à l'intérieur.
- Odeur : Typique de beurre et de rhum.
- Saveur : Beurre et fruits.
- 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

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