

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>1CFT29b</b>
	<b>QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g</b>	<b>Version</b>	<b>3</b>
		<b>Date</b>	<b>22/09/2020</b>
		<b>Page</b>	<b>1/2</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Quatre-quarts

## DEFINITION

Le Quatre-Quarts est un gâteau pur beurre d'origine bretonne. Il se présente sous la forme d'un parallépipède rectangle légèrement bombé sur le dessus et fendu en son milieu

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune foncé

**Texture :** Homogène et alvéolée.

**Saveur :** Beurre biscuité

## LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Farine de BLÉ 26,5% - ŒUFS entiers frais 26,5 % - Sucre - BEURRE pâtissier 21,5 % - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Dextrose - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Colorants : caroténoïdes - Arôme (contient alcool < 0,6%).

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.

**Traces éventuelles de :** Fruits à coque.

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

<b>Energie :</b>	428 kcal (soit 1 790 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	16 g +/- 3 g.
<b>Glucides :</b>	47 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
<b>Fibres :</b>	1,0 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	5,6 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	1,4 g +/- 0,3 g.
<b>Sodium :</b>	0,56 g +/- 0,11 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>1CFT29b</b>
	<b>QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g</b>	<b>Version</b>	<b>3</b>
		<b>Date</b>	<b>22/09/2020</b>
		<b>Page</b>	<b>2/2</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

#### MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

#### CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

#### GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

#### GARANTIE IONISATION

Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

#### POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

#### DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 60 jours (livraison entrepôt).