


FAB FT 55	Fiche technique Coeurs de beurre	
Date de création : 28 08 2013		
Date de modification : 02/07/2020		
Version : G		

Ingrédients - Ingredients :

Crème de salidou : Sucre, crème fraîche (**lait**), beurre (**lait**) (18%), sirop de glucose, sel de Guérande (0,5%), fleur de sel de Guérande (0,1%), agar agar.

Biscuit : Farine de blé (**gluten**), beurre (**lait**) demi-sel (28%), sucre glace, poudre de **noisette**, poudre **d'amande**, **œufs** entiers.

Origine géographique des ingrédients : France et UE. Ingrédients garantis sans OGM, sans ionisation.

Déclaration allergènes : lait, gluten, œuf, noisette, amande, traces fortuites d'autres fruits à coque.

Caramel cream : Sugar, fresh cream (**milk**), butter (**milk**) (18%), glucose syrup, sea salt from Guérande (0,5%), Fleur de sel from Guérande (0,1%), agar agar.

Cake : Wheat flour (**gluten**), butter (**milk**) half-salt (28%), icing sugar, hazelnut powder, almonds powder, whole, eggs.

Geographical origin of products: France and EU. Ingredients guaranteed without GM, without ionization.

Allergy warnings : milk, gluten, egg, hazelnut, almond, accidental traces of other nuts.

Dénomination légale – Legal name

Biscuit au cœur de crème de salidou

Biscuit with a caramel cream heart

Caractéristiques organoleptiques - organoleptic parameters

Goût : caractéristique du biscuit au beurre et caramel au beurre et à la crème,

Couleur : brun clair,

Texture : fondant et croustillant

Forme : Biscuit rond avec un cœur au caramel au beurre salé

Taste: characteristic of butter and butterscotch butter and cream,

Color: light brown,

Texture: fondant and crisp

Shape: Round cake with caramel heart in salted butter


Valeurs nutritionnelles - Nutritional values

Informations nutritionnelles pour 100g	
Nutrition facts per 100g	
Energie / Energy	2176 kJ - 520 kcal
Matières grasses / Fat	29 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates	16 g
Glucides / Carbohydrates	58 g
Dont sucres / Of which sugars	25g
Protéines / Protein	6,7 g
Sel / Salt	0,9 g

Rédacteur : Coralie Le Govic

Date : 02/07/2020

Signature : CLG

FAB FT 55	Fiche technique Coeurs de beurre	
Date de création : 28 08 2013		
Date de modification : 02/07/2020		
Version : G		

Critères Microbiologiques - Microbiological characteristics

Germes	Normes	Résultat
Flore aérobie mésophile 30°C	NF V08-100 Janv 2001 Seuil 10000 UFC/g	<200UFC/g
Entérobactéries 37°C (ISO)	NF ISO 21528-déc2004 Seuil 100 UFC/g	< 10 UFC/g
Levures	NFV08-059 nov 1995 Seuil 100 UFC/g	< 10 UFC/g
Moisissures	NFV08-059 nov 1995 Seuil 100 UFC/g	< 10 UFC/g
Salmonelles	TP Salmonella GOLD (TRA 02/8-03/01) Absence/25g	Absence / 25g

Date limite d'utilisation optimale - Optimum Use Deadline

5 mois, dans un endroit sec et frais.

5 months in cool and dry place.

Conditionnement - Packaging

Mini étui 68g (little case)

Etui 136g (case)

Sachet 136g, 200g (Bags)

Etui de 68g (case)

Aspect réglementaire - Regulatory aspects

Ce produit est conforme à la réglementation française, tant sur le point bactériologique que sur les ingrédients et la méthode de production.

This product is in accordance with French and European regulatory requirement for production method and ingredients used.

Rédacteur : Coralie Le Govic

Date : 02/07/2020

Signature : CLG