



HACCP  
FICHE DE SPECIFICATION  
Cake en barquette – 190 gr  
FRUITS

HACCP – FS – ACFCT  
Création : 10/05/2019  
MAJ :

Dénomination commerciale : **Barquette de 5 cakes aux Fruits Confits**

#### DESCRIPTION

Barquette de 5 cakes en forme de bouchons aux fruits confits

#### UTILISATION

Les cakes aux fruits confits sont prévus pour être consommés en l'état sans avoir besoin d'être réchauffés.

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLETIQUES

- Aspect/forme : forme « bouchon de champagne, avec des fruits confits et des raisins secs à l'intérieur.
- Couleur : dorée sur le dessus, dessous brun
- Texture : Moelleuse
- Saveur : Léger goût fruité

#### INGREDIENTS :

Fruits 30% [(soit melons confits (15%), raisins (6%) dont huile de colza ou de coton 0,3% à 0,5%, cerises bigarreaux (3%) citrons confits (3%), oranges confites (3%) dont sirop de glucose, fructose saccharose, jus de carotte, radis, pomme, patate douce, concentré de jus de griottes, acide citrique, sorbate de potassium, **ANHYDRIDE SULFUREUX (TRACES)**], farine de **BLE**, sucre, huile végétale (colza), **OEUFS**, **LAIT ENTIER**, eau, stabilisant : sorbitol, dextrose, rhum (gomme de cellulose), poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), glycérol, SEL, arômes naturels.  
Peut contenir des traces de **FRUITS A COQUES** et de **SOJA**



HACCP  
FICHE DE SPECIFICATION  
Cake en barquette – 190 gr  
FRUITS

HACCP – FS – ACFCT  
Création : 10/05/2019  
MAJ :

DIMENSION PRODUITS H X I X L	<b>7 X 4 X 21 cm</b>		
GENCOD	<b>3188590000215</b>		
REF INTERNE	<b>ACFCT14</b>		
POIDS NET	<b>190 GR</b>		
DLUO	<b>13 SEMAINES 60 JOURS GARANTIS</b>	MARQUAGE DLUO	<b>DD.MM.YY</b>
LOT	<b>QUANTIEME + ANNEE DE FABRICATION Soit : 29018 = fabrication du 290 -ème jour de l'année 2018</b>		
Condition de stockage	<b>Entre + 5° et + 20° dans un endroit frais et Sec</b>		
Mode de transport	<b>Camion non réfrigéré</b>		
Conditionnement	<b>Vrac dans barquette cartonnée filmée.</b>		

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES CAKES FRUITS

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
	pour 100 g
bilan calorique en Kcal	377 KCal
bilan calorique en Kjoules	1585 KJ
lipides	12,7 gr
dont acide gras saturés	9,5 gr
glucides	60,9 gr
dont sucres	29,7 gr
protéines	4,7 gr
sodium	0,08 g



HACCP  
FICHE DE SPECIFICATION  
Cake en barquette – 190 gr  
FRUITS

HACCP – FS – ACFCT  
Création : 10/05/2019  
MAJ :

Allergènes présents (selon les directives 2008/5CE, 2007/68CE, 2000/13CE.)	Produit	Usine	Précisions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	X	X	Noté sur les ingrédients
Œufs et produits à base d'œufs	X	X	Noté sur les ingrédients
Lait et produits à base de lait	X	X	Noté sur les ingrédients
Anhydride sulfureux et sulfite de concentration de + de 10 mg/kg)	X	X	Noté sur les ingrédients ( traces)
SOJA		X	Noté sur les ingrédients

OGM	Pas de trace d'OGM dans aucune de matière première
-----	--

Caractéristiques microbiologiques	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C	300 000
Coliforme totaux 30° C	1000
Escherichia coli (b-glucuronidase+)	1
Anaérobie sulfito-réducteur 46°C	10
Staphylocoques à coagulase positive	100
Salmonella	Absence
Levures	100
Moisissures	100

Les analyses microbiologiques sont réalisées par un laboratoire externe accrédité COFRAC

Colisage : dimension h X L X l : 8 X 32 X 45 cm			
UVC/COLIS	14	UVC/BOX	120 ou 60 UVC
COLIS/PALETTE	50	BOX/PLAETTE	12
COLIS/COUCHES	5	BOX/COUCHES	4
COUCHES/PALETTE	10	COUCHES/PALETTE	3
GTIN COLIS	131188591000006	GTIN PALETTE	A définir



HACCP  
FICHE DE SPECIFICATION  
Cake en barquette – 190 gr  
FRUITS

HACCP – FS – ACFCT  
Création : 10/05/2019  
MAJ :