



## Cake cannelle raisins 250 g



### Description produit

Code produit : CATG08 HS code : 19059055 Code EAN : 3262350 211407

Dénomination produit : cake aux raisins secs et à la cannelle

### Ingrédients :

raisins secs (dont huile de colza ou tournesol) 25,3 % - farine de **blé** 17,8 % - sucre - **œufs** frais 14,4 % - margarine [huiles et graisses végétales (palme, colza), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide citrique)] - **beurre** pâtissier - rhum - stabilisant (glycérol) - eau - cannelle en poudre 1 % - **gluten** de **blé** - **lait** écrémé en poudre - émulsifiants (E471, E475) - sel - poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium) - épaississant (gomme xanthane).

### Conditions de stockage :

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit sans odeur, entre 10 - 20°C.

### DLGR :

4 mois

### Caractéristiques organoleptiques

Couleur :	Brun à l'extérieur et marron à l'intérieur
Saveur :	Cannelle et raisins
Texture :	Fine alvéolée de la mie
Odeur :	Typique de cannelle
Consistance :	Pâte dense

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	KJ	1636
	kcal	390
Lipides totaux	g	15,8
dont acides gras saturés	g	8,6
Glucides	g	55,6
dont sucres	g	34,3
Protéines	g	5,2
Sel	g	0,26

### Logistique

	Unité	Colis	Palette	Palette
Type d'emballage	film	carton	EUR	UK
Nombre d'unités	1	6	1296	1800
Code EAN	3262350 211407	03262350 600300	03262350 600317	
Poids net (kg)	0,250	1,50	324	450
Poids brut (kg)	0,262	1,67	387	520
Longueur (cm)	16,0	21,0	120	120
Largeur (cm)	5,0	17,0	80	100
Hauteur (cm)	6,0	11,0	115	129
Volume (m3)	0,0005	0,004	1,10	1,55
Couches/palette			9	10
Colis/couche			24	30
Colis/palette			216	300

Page 1/2



**Cake cannelle  
raisins  
250 g**



**Paramètres microbiologiques**

Flore aérobie 30°C / g :	< 10 000	<i>Escherichia coli</i> / g :	< 10
Levures / g :	< 500	<i>Salmonella</i> / 25 g :	Absence
Moisissures / g :	< 500	<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g :	Absence

Détermination	Résultats	Unités
Humidité	19,7	g/100 g
Azote total	0,83	g/100 g
<b>Protéines</b>	<b>5,2</b>	g/100 g
<b>Lipides totaux</b>	<b>15,7</b>	g/100 g
Acides gras :		
<b>Acides gras saturés</b>	<b>8,57</b>	g/100 g
Acides gras mono-insaturés	5,48	g/100 g
Acides gras poly-insaturés	1,5	g/100 g
Acides gras Cis	5,48	g/100 g
Acides gras trans	0,96	g/100 g
Omega 3	0,27	g/100 g
Omega 6	1,25	g/100 g
Glucides totaux	58,3	g/100 g
Fibres alimentaires totales	2,7	g/100 g
<b>Glucides assimilables (hors fibres)</b>	<b>55,6</b>	g/100 g
Sucres :		
Fructose	10,2	g/100 g
Glucose	9,5	g/100 g
Lactose	< 0,2	g/100 g
Maltose	< 0,2	g/100 g
Saccharose	14,6	g/100 g
<b>Sucres totaux</b>	<b>34,3</b>	g/100 g
Cendres (matières minérales)	1,04	g/100 g
<b>Valeur énergétique</b>		
<b>kcal</b>	<b>390</b>	kcal/100 g
<b>kJ</b>	<b>1636</b>	kJ/100 g
Sodium	102	mg/100 g
<b>Sel</b>	<b>0,26</b>	g/100 g

**Sources d'allergènes majeurs et dérivés**

Selon l'Annexe II du Règlement (EU) N° 1169/2011 du Parlement Européen, et du conseil du 25 octobre 2011, concernant les informations consommateurs sur les denrées alimentaires, nous précisons par :

- 0 Absence et aucun risque de contamination croisée sur le site de production
- 1 Présence dans cette recette
- 2 **Utilisation sur la ligne de production**

Arachides	0	Mollusques	0
Céleri	0	Moutarde	0
Crustacés	0	Œufs	1
<b>Fruits à coques</b>	<b>2</b>	Poissons	0
Lait	1	Sésame	0
<b>Soja et dérivés</b>	<b>2</b>	Sulfites et anhydride	0
Lupin	0	Céréales contenant du gluten	1

Création le : 20/03/20 Mise à jour le : 07/08/23  
Version : 1 Validation : CD