

SOCIETE INTERDIS SNC / S.A.S BISCUITS POULT / GALETTES BRETONNES CRF - GJ 125G			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24
Table des matières			

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g	3
I.2 : Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g	8
L : Produits Finis	11
L.1 : Galettes bretonnes 23% de beurre	11

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45

Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette : Recette G6 : 23% de Beurre

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présents non- intentionnellement	Sucre blanc cristallisé (Présents non- intentionnellement)	N/R
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Farine de Blé (Présent)	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Présents non- intentionnellement	Farine de Blé (Présents non- intentionnellement)	
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Beurre 82% de MG (Présent)	
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Oeufs entiers pasteurisés (pâte + dorure) (Présent)	
Soja et produits à base de soja	Présents non- intentionnellement		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration :
 Dans les ingrédients particuliers présents non intentionnellement sont compris les contaminations croisées dans notre usine et chez nos fournisseurs de matières premières.
 L'anhydride sulfureux et les sulfites peuvent être présents, mais en concentration < 10 ppm dans le produit fini.

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Politique de déclaration des allergènes Pou- lt - Panier Tanguy.pdf	Autres [CDC]	03/07/2014	Delphine Wauters

SOCIETE INTERDIS SNC / S.A.S BISCUITS POULT / GALETTES BRETONNES CRF - GJ 125G			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24
I : Etiquetage		I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g	

Fiche Technique Etiquetage de Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g			
Section :		Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g	
Dénomination commerciale :		Les Galettes Bretonnes	
Dénomination légale :		Biscuits au beurre	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Farine de blé 59%, sucre, beurre 23%, oeufs frais, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium - diphosphates. Peut contenir des traces de soja.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		Non	
Poids net :		125 g	
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		sous le paquet	
Formule légale :		à consommer de préférence avant le :	
Expression :		JJ MM AA JJ = jour MM = mois AA = année	
Numéro de lot			
Localisation :		sous le paquet dans le même pavet que la DLUO	
Expression :		A AA(Année) XXX(quantième) 1, 2 ou 3 (n° équipe) heure de conditionnement (HH:MM)	
Autres infos consommateurs :		Ces Galettes sont fabriquées à Aire- sur- l'Adour dans les Landes à partir de blé français et de beurre fabriqué en UE.	
Code(s) Emballeur(s) / localisation :		Fabriqué en France par : Emb 40001F pour Interdis	

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
505130 FI GALETTES BRETONNES 125G Carrefour- .pdf	Emballage finalisé = BAT	19/06/2018	Helena Lopez

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

I : Etiquetage

I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g

Nutritionnel de Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2040	2040			Valeur
Energie (kcal)		N/R	486	486			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	20				Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	13				Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	69				Valeur
Sucres (g)		N/R	27				Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	2, 1				Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6, 5				Valeur
Sel (g)		N/R	0, 9	0.9			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

I : Etiquetage

I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g

Portion 2/2 : (15, 6 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	318		4	4	
Energie (kcal)		N/R	76		4	4	
Matières Grasses (g)		N/R	3, 1		4	4	
Acides gras saturés (g)		N/R	2		10	10	
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	11		4	4	
Sucres (g)		N/R	4, 2		5	5	
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		<	0, 5	0.5			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1		2	2	Valeur
Sel (g)		N/R	0, 14	0.14	2	2	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

I : Etiquetage

I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g

Vitamines et minéraux Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 36	0.36					N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R

Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :

Taux acides gras trans
pour 100g = 0.7g
pour 15.6g = 0.1g

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24
I : Etiquetage		I.1 : Galettes Bretonnes - CARREFOUR - 125g	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

SOCIETE INTERDIS SNC / S.A.S BISCUITS POULT / GALETTES BRETONNES CRF - GJ 125G			
Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24
I : Etiquetage		I.2 : Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g	

Fiche Technique Etiquetage de Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g			
Section :		Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g	
Dénomination commerciale :		Galettes Bretonnes	
Dénomination légale :		Biscuits au beurre et aux oeufs frais	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Farine de blé, sucre, <u>beurre</u> 23%, <u>oeufs</u> frais 3%, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium - diphosphates. Peut contenir des traces de soja.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		Non	
Poids net :		125 g	
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		application à : Poids net UVC	
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		sous le paquet	
Formule légale :		à consommer de préférence avant le :	
Expression :		JJ MM AA JJ = jour MM = mois AA = année	
Numéro de lot			
Localisation :		sous le paquet dans le même pavet que la DLUO	
Expression :		A AA(Année) XXX(quantième) 1, 2 ou 3 (n° équipe) heure de conditionnement (HH:MM)	
Code(s) Emballeur(s) / localisation :		Fabriqué en France par : Emb 40001F pour : CMI	

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
502808 - Galettes Bretonnes 125g Grand Jury-.pdf	Emballage finalisé = BAT	20/11/2014	Delphine Wauters

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

I : Etiquetage

I.2 : Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g

Nutritionnel de Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2037	2037			Valeur
Energie (kcal)		N/R	486	486			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	20				Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	13				Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	69				Valeur
Sucres (g)		N/R	27				Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	2, 1				
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6, 5				Valeur
Sel (g)		N/R	0, 9	0.9			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

I : Etiquetage

I.2 : Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g

Portion 2/2 : (pour 2 biscuits (environ 15.6g) g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	318		4	4	Valeur
Energie (kcal)		N/R	76		4	4	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	3, 1		4	4	Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	2		10	10	Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	11		4	4	Valeur
Sucres (g)		N/R	4, 2		5	5	Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		<	0, 5	0.5			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1		2	2	Valeur
Sel (g)		N/R	0, 14	0.14	2	2	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Vitamines et minéraux Galettes Bretonnes - GRAND JURY - 125g**Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :**

Taux acides gras trans
pour 100g = 0.7g
pour 15.6g = 0.1g

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45

Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24

L : Produits Finis

L.1 : Galettes bretonnes 23% de beurre

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo première production en lot.jpg	Autres [CDC]	22/06/2018	Helena Lopez

Conservation de Galettes bretonnes 23% de beurre

Définition du lot :	A (constante)	ANNEE (de fabrication)	QUANTIEME (jour de fabrication)	n° d'équipe
Conservation:				
	A compter de		Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	9 Mois	Fabrication		JJ MM AA
Conditions de conservation :				
Température ambiante? : Oui				

Caractéristiques physico-chimiques de Galettes bretonnes 23% de beurre

Caractéristique : Poids net d'un paquet

Méthode : contrôle sur ligne avec trieuse pondérale

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	119, 38 g <	125 g	< 130, 63 g	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
125g		TU1 = 119.38g TU2 = 113.75g	

Caractéristique : Poids moyen d'un biscuit

Méthode : contrôle sur ligne mesuré sur 16 biscuits

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	7, 5 g <=	7, 8 g	<= 8, 1 g	

Caractéristique : Diamètre biscuit

Méthode : contrôle sur ligne avec pied à coulisse

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	54 mm <=	55 mm	<= 56 mm	

Caractéristique : Epaisseur biscuit

Méthode : contrôle sur ligne avec pied à coulisse

Précision : contrôle réalisé sur 4 biscuits

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	27 mm	27, 5 mm	<= 28 mm	

Version : 8

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 28/06/2018 09:45Aperçu créé le : 20/09/2021
15:24

L : Produits Finis

L.1 : Galettes bretonnes 23% de beurre

Caractéristique : Humidité

Méthode : Humidimètre infrarouge

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	2, 5 % <=			

Caractéristique : Nombre de biscuits

Méthode : contrôle sur ligne - comptage

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
16		16		

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles du groupe 2

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à l'étiquetage		Tolérances de la Commission Européenne	

Caractéristique : % de beurre dans le produit fini

Méthode : analyse labo

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		23 %		

Caractéristiques organoleptiques de Galettes bretonnes 23% de beurre**Type : Aspect**

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Galette de forme arrondie de couleur brun doré

Type : Odeur

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Agréable odeur de beurre

Type : Texture

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Galette crouillante puis fondante

Type : Goût

Caractéristique applicable : N/R

Cible : Bon gout de beurre

Caractéristiques microbiologiques de Galettes bretonnes 23% de beurre

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Version : 8	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 28/06/2018 09:45	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:24
L : Produits Finis		L.1 : Galettes bretonnes 23% de beurre	

Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C		
Caractéristique applicable : N/R		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< = 100 000 germes / g		
Caractéristique : Salmonella à 37°C		
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence dans 25g		
Caractéristique : Levures à 20-25°C		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< = 100 germes / g		
Caractéristique : Escherichia coli		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< = 10 germes / g		
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< = 100 germes / g		
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<= 100 germes / g		

Conservation d'échantillons de Galettes bretonnes 23% de beurre	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	un lot correspond à une équipe de production Nombre d'UVC conservés / lot : 2 paquets
Durée :	DLUO + 1 mois