

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Etiquetage	3
L : Produits Finis	6
L.1 : Fines galettes de Bretagne	6

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Fines galettes de Bretagne			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Farine de blé (Présent)	
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Beurre 82% (Présent) dorure: lait écrémé en poudre (Présent)	
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Oeufs (Présent)	

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 :
Absence de contaminations croisées.

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/12/2020 21:12	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:14
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage

Section :	Etiquetage		
Dénomination commerciale :	Galettes bretonnes Spécialités de Pont-Aven au beurre		
Dénomination légale :	Biscuits au beurre		
Fabriqué en :	FRANCE		
Ingrédients :	Farine de blé, beurre 29 %, sucre, œufs, sel marin gris, dorure: poudre de lait écrémé. 100% des ingrédients sont d'origine française		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	100 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	arrière de l'étui a coté du gencod		
Date à imprimer sur l'étiquette :	Date de Durabilité Minimale		
Formule légale :	EXP:JJ/MM/AA		
Expression :	A consommer de préférence avant le: 12/11/12		
Numéro de lot			
Localisation :	arrière de l'étui a coté du gencod		
Expression :	AXXQQQ (F: lettre de l'année, 13: code de notre site de production, QQQ: quantième)		
Autres mentions obligatoires :	Farine de blé, beurre, sucre et oeufs origine France.		
Autres infos consommateurs :	3 sachets de 4 biscuits Fabriqué par : Biscuiterie Traou Mad - BP 38 - 29930 Pont-Aven pour Interdis TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex France N° Cristal : 09 69 39 22 44		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 29217A		

Commentaire(s) - Généralités : Dimension de l'UVC : 3 sachets de 4 galettes soit 100g de biscuits

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
D771 V3 PDF ETUI GALETTE 100G RDF (137022)- pdf	Emballage finalisé = BAT	21/09/2020	Caroline Heuze

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage

Nutritionnel de Etiquetage

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2145				Valeur
Energie (kcal)		N/R	512	512			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	25	25			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	17	17			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	65	65			Valeur
Sucres (g)		N/R	30	30			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1, 6	1.6			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6	6			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 88	0.88			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TRAME_TEXTE_GDA galette.xls	Autres [CDC]	03/02/2015	Nolwenn Perez

Vitamines et minéraux Etiquetage

Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :

Les valeurs ne sont pas étiquetées.
Les analyses nutritionnelles proviennent de la moyenne des résultats des années 2010 et 2011.

Pièces jointes - Vitamines Minéraux

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
MAJ VN 2010-2011-Galettes 2010-2011.pdf	Autres [CDC]	31/10/2014	Sandrine Baron

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 14/12/2020 21:12

Aperçu créé le : 05/11/2021 10:14

L : Produits Finis

L.1 : Fines galettes de Bretagne

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
produit conditionné.jpg	Photo produit conditionné	08/10/2020	Caroline Heuze
dos dont datage.jpg	Photo produit conditionné	08/10/2020	Caroline Heuze
facing.jpg	Photo produit conditionné	08/10/2020	Caroline Heuze
dessous galette.jpg	Photo produit nu	08/10/2020	Caroline Heuze
produit nu.jpg	Photo produit nu	08/10/2020	Caroline Heuze

Conservation de Fines galettes de Bretagne

Définition du lot : un lot = une journée de fabrication			
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	9 Mois		DLUO
DLC ou DLUO / DDM :	9 Mois	Fabrication	Inclus
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Commentaire(s) - Conservation :

Dégustation en fin de DLUO: ERQ. CQ.017. La totalité des notes est additionnée et ramenée à une moyenne sur 20. Ceci est réalisé dans le but d'uniformiser nos résultats, puisque pour d'autres produits, certains critères ne sont pas pris en compte.

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
ERQ.CQ.017_Dégustation en fin de DLUO gale-tte EdD 060409.pdf	Autres [CDC]	31/10/2014	Sandrine Baron
PRO. CQ. 002 - Vieillessement des biscuits - Edition D du 08-10-09.pdf	Autres [CDC]	31/10/2014	Sandrine Baron

Caractéristiques physico-chimiques de Fines galettes de Bretagne

Caractéristique : Humidité à J+1Méthode : **proche infra rouge**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		5, 5 %		

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 l'Ania en vigueur	

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

L : Produits Finis

L.1 : Fines galettes de Bretagne

Caractéristique : Poids de l'UVC

Précision : **conforme au décret 78-166 du 31 janvier
relatif aux contrôles métrologique de certains
préemballages modifié par le décret 90-83
du 17 janvier 1990 (en application de la
directive 20 janvier 1976)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
95, 5 g		100 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<91g et moyenne du lot <100g La valeur du champ « Non conforme si <= a (ou défaut)» avant migration est 91

Caractéristique : Poids d'un biscuit

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		8, 3 g		

Caractéristique : dimension d'un biscuit

Précision : **épaisseur : entre 3 et 6 mm
diamètre: entre 50 et 60 mm**

Caractéristique : Nombre de biscuits

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		12 nombre de biscuit		

Caractéristique : Contaminants

Précision : **Conforme à la réglementation en vigueur**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<9

Caractéristique : Nombre de biscuits par sachet

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		4 nombre de biscuit		

Caractéristiques organoleptiques de Fines galettes de Bretagne

Type : Couleur

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/12/2020 21:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:14

L : Produits Finis

L.1 : Fines galettes de Bretagne

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **dorée**
 Non- conformité : **Défaut majeur : biscuit noir brûlé**

Type : Odeur

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **agréable**
 Non- conformité : **Défaut majeur : Odeur désagréable et non caractéristique de biscuits sucrés au beurre**

Type : Goût

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **agréable sucré**
 Non- conformité : **Défaut majeur : Goût désagréable et non caractéristique de biscuits sucrés au beurre**

Type : Texture

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **croustillante**
 Non- conformité : **Défaut majeur : Texture molle**

Type : Aspect

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **sachets de 4 biscuits ronds et fins**
 Non- conformité : **biscuits cassés, sachet absent ou mal fermé**

Caractéristiques microbiologiques de Fines galettes de Bretagne

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A

Caractéristique : Flore aérobique mésophile totale à 30°C / 1 g

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10 000		> 10 000

Caractéristique : Coliformes thermotolérants à 44°C / 1 g

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10		> 10

Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C / 1 g

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible	Tolérance	Non- conformité
< 100		> 100

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/12/2020 21:12	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:14
L : Produits Finis		L.1 : Fines galettes de Bretagne	

Caractéristique : Coliformes totaux à 30°C / 1 g		
Caractéristique applicable : N/R		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 100		Défaut majeur : > 100

Commentaire(s) - Caractéristiques : Critères provenant du guide des bonnes pratiques de la biscuiterie.

Conservation d'échantillons de Fines galettes de Bretagne	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 étuis par lot
Durée :	10 mois