

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT6
	GALETTE PUR BEURRE - 15g	Version	10
		Date	12/08/2014
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Galettes

DEFINITION

Les galettes bretonnes pur beurre sont des biscuits ronds ayant une légère dentelure sur leur circonférence.

Elles se caractérisent par leur finesse et leur goût de beurre prononcé

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Croquante à la dégustation et fondante au palais

Saveur : Beurre

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Farine de BLÉ - Sucre - BEURRE pâtissier 20% - ŒUFS - Sel - Poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, diphosphates - Malt (ORGE) - Blancs d'ŒUFS - Poudre de LAIT écrémé - Stabilisant : sorbitols - Colorants : caramel ordinaire, caroténoïdes - Epaississant : gomme arabique

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque, soja.

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES en g pour 100g

(Valeurs indicatives)

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 493 kcal (soit 2 067 kJ).

Matières Grasses : 20,8 g +/- 5,2 g.

Dont acides gras saturés : 14,3 g +/- 3,6 g.

Glucides : 69,3 g +/- 17,3 g.

Dont sucres : 24,7 g +/- 6,2 g.

Protéines : 6,2 g +/- 1,6 g.

Fibres : 1,7 g +/- 1,2 g.

Sel : 1,1 g +/- 0,3 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT6
	GALETTE PUR BEURRE - 15g	Version	10
		Date	12/08/2014
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
E coli / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

GARANTIE IONISATION

Nos produits ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

DUREE DE CONSERVATION

La Date Limite d'Utilisation Optimale est de 180 jours (livraison entrepôt).