	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT210-8</b>
	<b>PALET PUR BEURRE - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>1</b>
		<b>Date</b>	<b>17/05/2022</b>
		<b>1/2</b>	<b>1/3</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Palet Pur Beurre

## DEFINITION

Les palets bretons pur beurre sont des biscuits ronds épais.  
Ils se caractérisent par leur croquant et leur goût de beurre prononcé.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Dorée  
**Texture :** Croquante et sableuse 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 47,5% - Sucre - BEURRE pâtissier 25 % (UE)- ŒUFS 7% - Sel - Poudre à lever : carbonates de sodium - Correcteur d'acidité: : acide citrique.

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.  
**Peut contenir :** Fruits à coque, soja.

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

**Energie :** 518 kcal (soit 2 166 kJ).  
**Matières Grasses :** 27 g +/- 5 g.  
Dont acides gras saturés : 18 g +/- 4 g.  
**Glucides :** 62 g +/- 8 g.  
Dont sucres : 28 g +/- 6 g.  
**Fibres :** 1,2 g +/- 2,0 g.  
**Protéines :** 6,1 g +/- 2,0 g.  
**Sel :** 0,98 g +/- 0,38 g.  
**Sodium :** 0,39 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT210-8</b>
	<b>PALET PUR BEURRE - 30g</b>	<b>Version</b>	<b>1</b>
		<b>Date</b>	<b>17/05/2022</b>
		<b>2/2</b>	<b>2/3</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore mésophile totale / g :</b>	< 10 000
<b>Entérobactéries / g :</b>	< 100
<b>Staphylocoques aureus / g :</b>	< 100
<b>Salmonelles / 25 g :</b>	Non détection
<b>Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :</b>	NA
<b>Levures / g :</b>	< 500
<b>Moisissures / g :</b>	< 500

#### MYCOTOXINES

<b>Déoxynivalénol :</b>	< 400 µg/kg
<b>Zéaralénone :</b>	< 50 µg/kg

#### CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

#### 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 contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

#### POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

#### DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 180 jours (livraison entrepôt).