

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT212-3
	GRANDE GALETTE BRETONNE - 30g		Version	3
			Date	03/05/2022
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Galettes

DEFINITION

Grandes galettes rondes aux jaunes d'œufs frais et au beurre frais

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Blond doré

Texture : Croustillante et sableuse

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 51% - Beurre 27% (UE) - Sucre - Lait écrémé en poudre -Jaune d'œufs 1,5% - Sel - Poudres à lever : carbonates d'ammonium .

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Peut contenir : Fruits à coque et soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	498 kcal (soit 2 084 kJ).
Matières Grasses :	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	15 g +/- 3 g.
Glucides :	63 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,8 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,2 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,48 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	2CFT212-3
	GRANDE GALETTE BRETONNE - 30g		Version	3
			Date	03/05/2022
			2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 µg/kg
Zéaralénone :	< 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 150 jours (livraison entrepôt).