	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT211-3
	GALETTES BRETONNES PUR BEURRE - 15g	Version	2
		Date	16/02/2022
		1/2	1/3

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.

Le savoir-faire Ker Cadéac révèle le goût authentique et traditionnel de ces biscuits : découvrez sans attendre leur saveur

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 BLE 60%- Sucre - BEURRE patissier 18% (UE) - ŒUFS entiers 2,5% - Sel - Poudre de LAIT écrémé - Poudre à lever : carbonates d'ammonium

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Peut contenir : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 479 kcal (soit 2 010 kJ).

Matières Grasses : 19 g +/- 4 g.

Dont acides gras saturés : 12 g +/- 2 g.

Glucides : 69 g +/- 8 g.


Dont sucres : 26 g +/- 5 g.

Fibres : 1,5 g +/- 2,0 g.

Protéines : 7,2 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,91 g +/- 0,38 g.

Sodium : 0,36 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT211-3
	GALETTES BRETONNES PUR BEURRE - 15g	Version	2
		Date	16/02/2022
		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 180 jours (livraison entrepôt).