	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT213-2
	GRANDES GALETTES BRETONNES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g	Version	3
		Date	23/08/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Galettes pur beurre aux pépites de chocolat

DEFINITION

Les biscuits aux pépites de chocolat sont ronds avec une légère dentelure sur leur circonférence. Ils se caractérisent par la présence d'inclusions en chocolat dans leur composition.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Dorée
Texture : Croquante à la dégustation et fondante au palais
Saveur : Beurre et chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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


Farine de BLE 42,5% - Sucre - BEURRE 21% (UE) - Pépites de chocolat 16% (UE et non-UE)(Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines, arôme vanille) - Jaune d'OEUF 1% - Sel - LAIT écrémé en poudre - Poudres 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 : 488 kcal (soit 2 046 kJ).
Matières Grasses : 23 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés : 15 g +/- 3 g.
Glucides : 63 g +/- 8 g.
Dont sucres : 32 g +/- 6 g.
Fibres : 1,7 g +/- 2,0 g.
Protéines : 6,5 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,99 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,40 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT213-2
	GRANDES GALETTES BRETONNES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g	Version	3
		Date	23/08/2022
		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).