## 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 patissier 18% - 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. |


Correspondance au siège administratif et commercial
PÂTISSERIES GOURMANDES SA
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX
Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

**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 200 jours (livraison entrepôt).