

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT185
	PALET PUR BEURRE BIO - 15g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	1/2

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 BLE bio - BEURRE bio - sucre roux bio - ŒUFS entiers bio - Sel de Guérande - Poudre à lever : carbonates d'ammonium

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Frauits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 527 kcal (soit 2 202 kJ).

Matières Grasses : 29 g +/- 6 g.

Dont acides gras saturés : 18 g +/- 4 g.

Glucides : 60 g +/- 8 g.

Dont sucres : 25 g +/- 5 g.

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

Protéines : 5,9 g +/- 2,0 g.

Sel : 0,93 g +/- 0,38 g.

Sodium : 0,37 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT185
	PALET PUR BEURRE BIO - 15g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 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 160 jours (livraison entrepôt).