

PATISSERIES GOURMANDES Site de St Tugdual	FICHE TECHNIQUE	Code	2 C FT 6
	GALETTES PUR BEURRE	Version	4.0
		Date	25/09/2009
	COMMERCIAL	Page	1/2

## 1. 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.

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur** : dorée

**Texture** : croquante à la dégustation et fondante au palais

**Saveur** : beurre.



## 3. COMPOSITION

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

**Français** : Farine de blé - Sucre - Beurre pâtissier 20% (soit 24% en beurre reconstitué) - Œufs - Sel - Poudres à lever : carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique - Malt (orge) - Blancs d'œufs - Poudre de lait écrémé - Stabilisant : sorbitol - Colorants : E150c, bêta-carotène - Epaisissant : gomme arabique.

Contient : gluten (blé, orge), lait, oeufs

Traces éventuelles de : fruits à coque et soja.

**Anglais** : Wheat flour - Sugar - Concentrated butter 20% - Eggs - Salt - Raising agents : ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate, disodium dihydrogen diphosphate - Malt (barley) - Egg white - Skimmed milk powder - Stabilizer : sorbitol - Colours : E150c, beta-carotene - Thickener : acacia.

Contains: gluten (wheat, barley), milk, eggs.

May contain traces of: nuts and soya.

## 4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes indicatives)

Protéines : 6,5 %

Lipides : 21,0 %

Glucides : 69,5 %

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 493 kcal (soit 2069 kJ).

PATISSERIES GOURMANDES Site de St Tugdual	FICHE TECHNIQUE	Code	2 C FT 6
	GALETTES PUR BEURRE	Version	4.0
		Date	25/09/2009
	COMMERCIAL	Page	2/2

## 5. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES ET MYCOTOXINES

### CARACTERISTIQUES BASTERIOLOGIQUES :

Flore mésophile totale / gramme	≤ 10 000
Coliformes totaux / gramme	≤ 1000
Staphylocoques aureus / gramme	≤ 100
Salmonelles / 25 grammes	absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / gramme	≤ 10
Levures / gramme	≤ 10
Moisissures / gramme	≤ 10

### MYCOTOXINES :

Déoxynivalénol / microgrammes/kg	< 500
Zéaralénone / microgrammes/kg	< 50

## 6. CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Les modalités de conditionnement et de palettisation sont détaillées dans la fiche logistique.

## 7. DUREE DE CONSERVATION / CONDITIONS DE STOCKAGE

La **Date Limite d'Utilisation Optimale** est de 180 jours garantis à la livraison.

Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.