

PATISSERIES GOURMANDES Site de St Tugdual	FICHE TECHNIQUE	Code	2 C FT 29
	GRANDES GALETTES	Version	4.0
	PUR BEURRE	Date	28/092009
	COMMERCIAL	Page	1/2

1. DEFINITION

Grandes galettes rondes aux jaunes d'œufs frais et au beurre.



2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : blond doré
Texture : croustillante et sableuse
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 - Beurre 26,5% - Sucre - Jaunes d'œufs frais 1,5% - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Antioxygène : acide ascorbique - Poudre de lait écrémé - Stabilisant : sorbitol - Colorants : E 150c, bêta-carotène - Epaississant : gomme arabique.

Contient : gluten (blé), lait, œufs

Traces éventuelles de : gluten (orge), fruits à coque, soja.

Anglais : Wheat flour - Butter 26,5% - Sugar - Egg yolk 1,5% - Salt - Raising agents : disodium dihydrogen diphosphate, sodium hydrogen carbonate - Antioxydant : ascorbic acid - Skimmed milk powder - Stabilizer : sorbitol - Colours: E150c, beta-carotene - Thickener : acacia.

Contains: gluten (wheat), milk, eggs

May contain traces of: gluten (barley), nuts, soya.

4. CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes indicatives)

Protides : 6,0 %
Lipides : 22,5 %
Glucides : 66,5 %

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 493 kcal (2065 kJ)

PATISSERIES GOURMANDES Site de St Tugdual	FICHE TECHNIQUE	Code	2 C FT 29
	GRANDES GALETTES	Version	4.0
	PUR BEURRE	Date	28/092009
	COMMERCIAL	Page	2/2

5. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES ET MYCOTOXINES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

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. CONDITION DE STOCKAGE

La **Date Limite d'Utilisation Optimale** est de 150 jours garantis à la livraison.
Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.