

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>2CFT186</b>
	<b>PETITS BEURRE - 20g</b>	<b>Version</b>	<b>1</b>
		<b>Date</b>	<b>03/01/2020</b>
		<b>Page</b>	<b>1/2</b>

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Petit beurre

## DEFINITION

Biscuit pur beurre, de forme rectangulaire aux bords crénelés.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Doré

**Texture :** Craquante

**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 - sucre - BEURRE patissier 13% - Poudre de LAIT écrémé - OEUFs entiers - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel - Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels - Acidifiant : acide citrique.

## ALLERGENES

**Contient :** Gluten, œufs, lait.

**Traces éventuelles de :** Fruits à coque, soja.

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

**Energie :** 455 kcal (soit 1 913 kJ).

**Matières Grasses :** 14 g +/- 3 g.

Dont acides gras saturés : 9,1 g +/- 1,8 g.

**Glucides :** 74 g +/- 8 g.

Dont sucres : 31 g +/- 6 g.

**Fibres :** 1,4 g +/- 2,0 g.

**Protéines :** 7,6 g +/- 2,0 g.

**Sel :** 0,43 g +/- 0,38 g.

**Sodium :** 0,17 g +/- 0,15 g.

 <b>PÂTISSERIES GOURMANDES</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>2CFT186</b>
	<b>PETITS BEURRE - 20g</b>		<b>Version</b>	<b>1</b>
			<b>Date</b>	<b>03/01/2020</b>
			<b>Page</b>	<b>2/2</b>

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

#### MYCOTOXINES

<b>Déoxynivalénol :</b>	< 500 µg/kg
<b>Zéaralénone :</b>	< 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).