



FICHE TECHNIQUE	DENOMINATION : Galettes Pur Beurre Bio RATIONS	
	CODE : 396	DATE : 11/04/2023



CARACTERISTIQUES

Dénomination légale :	Galettes pur beurre, issues de l'agriculture biologique
Conditionnement :	Sachet de 2 Galettes – Carton de 120 sachets – Poids du sachet : 12,5 g env
Poids net :	1,5 kg
DDM :	12 mois.
Mode de conservation :	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de **blé***, sucre*, **beurre*** 25.5%, **œufs** en poudre*, sel marin, arôme naturel de vanille, poudre à lever: carbonates d'ammonium, poudre de **lait** écrémé*.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

ALLERGENES

Contient :	Gluten, lait, œufs.
Peut contenir des traces de :	Soja, graines de sésame et fruits à coque.

+

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g
Valeur énergétique (kJ/kcal)	2059 / 491
Matières grasses (g)	21
dont acides gras saturés (g)	14
Glucides (g)	68
dont sucres (g)	25
Fibres (g)	1,9
Protéines (g)	6,5
Sel (g)	0,58

Origine des données : Analyses

NUTRI-SCORE

E

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Unité	Tolérances	Référence réglementaire
Flore aérobie mésophile 30°C	UFC/g	<10 000	NF EN ISO 4833
Entérobactéries croissant à 30°C	UFC/g	<100	NF V 08-054
Escherichia coli	UFC/g	<10	NF EN ISO 16649-2
Levures	UFC/g	<500	NF V 08-036
Moisissures	UFC/g	<500	NF V 08-036
Staphylococcus aureus	UFC/g	<1	NF EN ISO 6888-2
Salmonella spp	UFC / 25g	<Absence	A ES 10/04-05/04
Listeria monocytogenes	UFC/g	<100	AES 10/03-09/00

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP – Biscuits
Gâteaux – 052011 - Règlement (CE) n°2073/2005 modifié : Critères microbiologiques.

GARANTIES & CERTIFICATIONS

OGM :	Non soumis aux exigences d'étiquetage OGM, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation :	Non ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.
Nanomatériaux :	Ne contient pas de nanomatériaux.
Produit biologique :	Oui.



Etiquette carton/logistique

120 Rations de 2

Galettes pur beurre, issues de l'agriculture biologique

Ingrédients : farine de blé*, sucre*, beurre* 25,5%, œufs en poudre*, sel marin, arôme naturel de vanille, poudre à lever : carbonates d'ammonium, poudre de lait écrémé*. *Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de graines de sésame.*

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique : 2059kJ/491kcal - Matières grasses : 21g - dont acides

gras saturés : 14g - Glucides : 68g - dont sucres : 25g - Fibres

alimentaires : 1,9g - Protéines : 6,5g - Sel : 0,58g.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



Poids net **1,5 kg**

Biscuiterie de l'Abbaye
61700 Lonlay l'Abbaye - France
www.biscuiterie-abbaye.com



A consommer de préférence
avant le : 07/03/2024

Lot : 23066

Palette Euro 800 x 1200 : 120 caisses par palette – 8couches de 15 caisses

FABRICANT

Biscuiterie de l'Abbaye SAS
Route du Val
61700 LONLAY L'ABBAYE
France

REDACTEUR

Emilie HUSNOT
Adjointe Directrice Marketing
emilie@biscuiterie-abbaye.com

SIGNATURE

