

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT186
	PETITS BEURRE - 30g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	1/2

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 - Arome 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.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT186
	PETITS BEURRE - 30g	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 150 jours (livraison entrepôt).