

	BRETAGNE GATEAUX Zone Artisanale – 29520 LAZ- France Tél. 33-02 98 26 84 48 Fax.33-02 98 26 81 69	Date de création : 29/05/09 Date de mise à jour : 04/06/12 Version : C Page : 1
	Fiche Technique PETITES GALETTES PUR BEURRE BIO	FT 120

INGREDIENTS BIO INDIQUES PAR **	<p>Farine de froment**, Sucre**, Beurre 20 % **, Œufs ENTIERS**, Sel de mer de GUERANDE**, sirop de glucose**, Bicarbonate de Sodium, Bicarbonate d'ammonium, Anti-oxygène : Acide ascorbique.</p> <p>Dorure 2% : œufs**, arôme naturel café.</p> <p>Ingrédients allergènes et OGM :</p> <p><input type="checkbox"/> Contient : blé (céréales contenant du gluten), œufs.</p> <p><input type="checkbox"/> Fabriqué dans un atelier qui utilise : noisette, amande, sésame, soja, lait. Traces possibles d'arachide.</p>
--	---

PRESENTATION	2 GALETTES FINES PUR BEURRE BIO 16 g
POIDS BRUT PRODUIT	17 g
CARTON DE	200
DIMENSIONS CARTON	390 x 260 x 205
TYPE DE CARTON	B
TYPE CANELURES	PC 20
POIDS NET CARTON	350 g
POIDS BRUT CARTON	3,750 Kg
NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	8 couches de 9
TOTAL PALETTE	72 cartons 14 400 pièces
HAUTEUR PALETTE	1 m 80
DIMENSIONS PALETTE	Palette standard de 80 x 120
POIDS PALETTE	270 Kg
GENCOD PRODUIT	3 278 320 200 76 0
GENCOD CARTON	3 278 320 500 87 7
DLUO GARANTIE A RECEPTION	6 mois
DLUO PRODUIT	9 mois

Rédacteur : Bouger Tatiana	Approbateur et validation : Martin Cyrille	Chemin d'accès informatique	Diffusé à :
Fonction : Service Qualité Date : Visa :	Fonction : Directeur Date : Visa :	C:\Mes Documents\ Fiches techniques produits	Nom : Date :

	<p align="center">BRETAGNE GATEAUX Zone Artisanale – 29520 LAZ- France Tél. 33-02 98 26 84 48 Fax.33-02 98 26 81 69</p>	<p>Date de création : 29/05/09 Date de mise à jour : 04/06/12 Version : C Page : 2</p>
<p align="center">FT 120</p>	<p align="center">Fiche Technique PETITES GALETTES PUR BEURRE BIO</p>	

<p>CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES</p>	<p align="center">AW : 0.483 H% : 4.6 Cendres % : 1.55</p>	
<p>CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30 °C : < 300 000/g <input type="checkbox"/> Coliformes 30°C : < 1 000/g <input type="checkbox"/> Coliformes fécaux : 1/g <input type="checkbox"/> Staphylocoques aureus : < 100/g <input type="checkbox"/> Anaérobies Sulfito-réducteurs 46 °C : < 10/g <input type="checkbox"/> Salmonella : Absence dans 25 g <input type="checkbox"/> Levures : < 10/g <input type="checkbox"/> Moisissures : < 10/g 	
<p>VALEUR NUTRITIONNELLE</p>	<p>Pour 100 g de produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lipides Totaux g/100 g : 16.4 <input type="checkbox"/> Protéines g/100 g : 7.7 <input type="checkbox"/> Glucides totaux g/100 g : 69.8 <input type="checkbox"/> dont AMIDON :43.40 <input type="checkbox"/> dont SUCRES : 26.40 <input type="checkbox"/> Taux de sodium mg/100 g : 590 <input type="checkbox"/> Taux de calcium mg/100 g : 48.4 	<p>Par ration de 16 g :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lipides Totaux (g) : 2.624 <input type="checkbox"/> Protéines (g) : 1.232 <input type="checkbox"/> Glucides totaux (g) : 11.17 <input type="checkbox"/> dont AMIDON :6.94 <input type="checkbox"/> dont SUCRES : 4.22 <input type="checkbox"/> Taux de sodium (mg) :94.4 Taux de calcium (mg) :7.744
<p>VALEUR ENERGETIQUE</p>	<p>Pour 100 g de produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En Kilocalories: 457 <input type="checkbox"/> En Kilojoules: 1923 	<p>Par ration de 16 g :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En Kilocalories: 73.12 <input type="checkbox"/> En Kilojoules: 307.68
<p>CARACTERISTIQUES PRODUIT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Couleur : Doré <input type="checkbox"/> Odeur : Beurre <input type="checkbox"/> Texture : Sableuse <input type="checkbox"/> Saveur : Beurre 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Forme : Ronde <input type="checkbox"/> Diamètre : 55 mm
<p>POSITION DU PRODUIT</p>	<p align="center">Ingrédients et fournisseurs sélectionnés en fonction de leur capacité à garantir des produits issus de l'Agriculture Biologique. Nos produits BIO sont contrôlés par ECOCERT</p>	
<p>CONDITION DE STOCKAGE</p>	<p align="center">Local propre et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. La température optimale de stockage entre 5 °C et 20 °C</p>	

Rédacteur : Bouger Tatiana	Approbateur et validation : Martin Cyrille	Chemin d'accès informatique	Diffusé à :
Fonction : Service Qualité	Fonction : Directeur	C:\Mes Documents\ Fiches techniques	Nom :
Date :	Date :	produits	Date :
Visa :	Visa :		