	FICHE TECHNIQUE	
	GALETTE BRETONNE PUR BEURRE (X2)	
	Réf info : T7301209	Créée le : 20.08.12 (CF) Révisée le : 05.01.15(1) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Galette au beurre pouvant accompagner un thé ou un café pour un gouter ou encore un dessert. Leur conditionnement individuel très pratique permet une conservation et une utilisation idéales.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Farine de blé 65% **(gluten)**, sucre, beurre 18% **(lait)**, œufs frais **(œufs)**, arôme naturel, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium, tartrates de potassium et acide tartrique, lait écrémé en poudre **(lait)**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit	Valeurs théoriques pour une galette (6.5 g)
Energie (kJ):	1985	129
Energie (kcal):	472	31
Matières grasses en g	16	1.0
Dont acides gras saturés en g:	11	0.7
Glucides en g	74	4.8
Dont sucres en g:	25	1.6
Protéines en g :	7.0	0.5
Sel (Na x 2,5) en g :	0.9	0.06

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 270 jours en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Poids net : 2 x 6.5 g.
Carton de 200 unités.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.