

**FICHE TECHNIQUE****PALET BRETON PUR BEURRE BIO**

Réf info : T7303950

Créée le : 15.09.21 (KW)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

Edité le 15/09/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Palet pur beurre.

Les palets bretons pur beurre sont des biscuits ronds épais. Ils se caractérisent par leur croquant et leur goût de beurre prononcé.

Produit certifié BIO-FR-01.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Farine de blé (**gluten**), beurre (**lait**), sucre roux, œufs entiers (**œuf**), sel de Guérande, poudres à lever (carbonates d'ammonium).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques moyennes pour 100g de produit
Energie (kJ):	2202
Energie (kcal):	527
Matières grasses en g	29
Dont acides gras saturés en g	18
Glucides en g	60
Dont sucres en g	25
Fibres en g	1.1
Protéines en g	5.9
Sel (Na x 2,5) en g	0.93

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 160 jours en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Unités de 15g.

Carton de 240 unités

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation 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 réglementation 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.