

ZA de la Motte
22690 Pleudihen-sur-Rance
Tél. 02 96 83 35 45
www.gallettes-bertel.fr



ENTREPRISE
FAMILIALE

Dénomination produit : Galette garnie œuf et emmental français 140G pliée en triangle

Ingrédients	Galette de blé noir* 57 % (ingrédients français) = eau, farine de blé noir* (47 % après cuisson) , sel de Guérande, EMMENTAL français* 15 %, OEUFS brouillés* 13 %** (OEUFS entiers* , CREME * (stabilisant : carraghénanes), sel de Guérande, huile de tournesol*), CRÈME * (stabilisant : carraghénanes). *issus de l'Agriculture Biologique ** ingrédient décongelé, ne pas recongeler
Allergènes présents	Lait – Oeufs
Contamination croisée d'allergènes	Traces éventuelles de blé (gluten).
Estampille sanitaire :	FR 22-197-002 CE
Poids unitaire	140g
Diamètre	30 cm
Conditions de conservation	À conserver entre 0°C et 4°C Conditionné sous atmosphère protectrice
Utilisation	1'30 au four micro ondes dans une assiette 3 à 4 min à la poêle avec une noix de beurre
BIO : OUI	Ingrédients Français

Caractéristiques produit :

Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100g :		Caractéristiques microbiologiques :	
(Tolérances DG SANCO, résultats issus de moyenne d'analyse)		Règlement CE 2073 / 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Critères microbiologiques FCD 17/12/21	
	Pour 100 g		
Énergie	858kJ 205 kcal	Flore aérobie à 30°C	< 100 000/g
Matières grasses	11g	Rapport flore totale / flore lactique	< 100/g
dont acides gras saturés	6,5g	Escherichia coli	< 10/g
Glucides	17g	Levures/moisissures	< 10 000/g
Dont sucres	0,8g	Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g
Fibres	1,1g	Bacillus cereus	< 100/g
Protéines	9g	Salmonelles	abs dans 25g
Sel	1g	Listeria monocytogenes	abs dans 25g
Garantie sans OGM (aucun ingrédient, additif, auxiliaire technologique, support, arôme issus de maïs, soja ou colza génétiquement modifié)			
Garantie non-ionisé			
Durée de vie garantie à réception : 10 jours			

Caractéristiques logistique:

Marquage DLC et n°lot	DLC : JJ/MM/AA Lot : code de fabrication + quantième
Conditionnement	12 galettes / barquette
Colis	6 barquettes / carton
Nombre de cartons par couche	3 colis / couche
Nombre de couches par palette (max)	5 couches / palette
Nombre de colis par palette (max)	15 colis / palette