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





## Dénomination produit : Galette garnie œuf et emmental français 120G pliée en triangle

Ingrédients	Galette de blé noir* 66 % ( ingrédients français) (eau, farine de blé noir* (47 % après cuisson) , sel de Guérande), EMMENTAL français* 12 %, OEUFS brouillés* 10 %** ( 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	120g	
Diamètre	30 cm	
Conditions de conservation	À conserver entre 0°C et 4°C Conditionné sous atmosphère protectrice	
Utilisation	1'30 au four mico 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 microbiologi alimentaires Critères microbiologiaues FCD 17/12/2021	Règlement CE 2073 / 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Critères microbiologiques FCD 17/12/2021	
	Pour 100 g	almentanes. Criteres microbiologiques PCD 17/12/2021		
Énamia	858kJ	Flore aérobie à 30°C	< 100 000/g	
Énergie	205 kcal	Rapport flore totale / flore lactique	< 100/g	
Matières grasses	11g	Escherichia coli	< 10/g	
dont acides gras saturés	6,5g	Levures/moisissures	< 10 000/g	
Glucides	17g	Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	
Dont sucres	0,8g	Bacillus cereus	< 100/g	
Fibres	1,1g	Salmonelles	abs dans 25g	
Protéines	9g	Listeria monocytogenes	abs dans 25g	
Sel	1g			
Garantie sans OGM ( aucun ingrédien	t, additif, auxiliaire technologique,	support, arôme issus de maïs, soja ou colza génétiquem	ent modifié)	
Garantie non-ionisé				
Durée de vie garantie à réception : 10	jours			

## Caractéristiques logistique:

	DLC : JJ/MM/AA
Marquage DLC et n°lot	Lot : code de fabrication + quantième
Conditionnement	16 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