

Fiche technique BISCUIT

R08050

Galette bretonne pur beurre



Caractéristiques organoleptiques :

Goût :	Typé beurre
Odeur :	Typé beurre
Texture :	Croustillante
Défauts proscris :	Goût et/ou odeur de brûlé - Biscuit mou

Caractéristiques physico-chimiques :

Masse d'un biscuit :	8,2 g	+/- 0,2
Longueur :	x	x
Largeur :	x	x
Diamètre :	5,7 cm	+/-0,2
Epaisseur :	0,57 cm	+/- 0,01
Couleur dessus :	64,5-68,5	(mesures au colorimètre Minolta CR-300)
Couleur dessous :	64,5-70,5	
Humidité :	<3 %	

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Ces valeurs sont calculées à partir de données bibliographiques.

Energie	2 072 kJ / 495 kcal	
Matières grasses	21,7 g	+/- 20%
dont acides gras saturés	13,9 g	+/- 20%
Glucides	66,2 g	+/- 8g
dont sucres	24,7 g	+/- 20%
Protéines	7,6 g	+/- 2g
Fibres	2,0 g	+/- 2g
Sel	0,94 g	+/- 0.375g

Caractéristiques microbiologiques :

Micro-organismes aérobies 30° /g :	< 1000
E.Coli /g :	< 10
Staphylococcus coagulase + /g :	< 10
Salmonella dans 25g :	absence
Anaérobies sulfito-réducteurs /g :	< 10
Levures - Moisissures /g :	< 1000

Ingrédients :

Les informations en MAJUSCULES concernent les allergènes.

Farine de BLE*, BEURRE* 23%, sucre de canne*, OEUFS*, amidon de BLE*, poudre de LAIT écrémé*, poudres à lever : carbonate acide de sodium - orthophosphate monocalcique - carbonate acide d'ammonium, sel.

Traces éventuelles de SOJA, ARACHIDE et FRUITS A COQUE.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique