

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Galette de blé.  
Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

|               |                     |              |   |
|---------------|---------------------|--------------|---|
| Saveur / Goût | Léger goût de pain  | Tolérance(s) | / |
| Texture       | Souple et moelleuse | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 7 mois à température ambiante  
Après ouverture, conserver à 7°C maximum et consommer dans les 3 jours.

AMBIANT

**CONSEILS D'UTILISATION**

Prêt à l'emploi

**INGREDIENTS**

Farine de blé 64%, eau, huiles et graisses végétales (huile de palme, huile de colza), stabilisants E422-E466-E412, poudres à lever E500-E450, sel, acidifiant E296, conservateurs E282-E202, émulsifiant E471, fibre d'avoine, agent de traitement de la farine : E920.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.


**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

|                         |     |                                |     |  |     |
|-------------------------|-----|--------------------------------|-----|--|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé                 | NON | Végétarien                                       | OUI |
| Végétalien / Végan      | OUI | Sans Gluten                    | NON | Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |
| Contient du porc        | NON | Contient de la présure animale | NON |  |     |

- Origine produit fini: Belgique - Estampille sanitaire: B-02586

- Label(s) qualité: Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

|                         |      |                              |     |
|-------------------------|------|------------------------------|-----|
| Energie (kJ)            | 1252 | Energie (kcal)               | 297 |
| Matières grasses (g)    | 7,2  | dont acides gras saturés (g) | 2,8 |
| Glucides (g)            | 49   | dont sucres (g)              | 2,1 |
| Fibres alimentaires (g) | 2,8  | Protéines (g)                | 7,4 |
| Sel (g)                 | 2,3  |                              |     |

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|                     |                  |                        |                  |
|---------------------|------------------|------------------------|------------------|
| Flore totale (30°C) | < 10 000 ufc/g   | Levures et moisissures | < 10 000 ufc/g   |
| E. coli             | < 10 ufc/g       | Staph. aureus          | < 100 ufc/g      |
| Salmonelle          | Absence dans 25g | Listeria               | Absence dans 25g |

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

|                           | CARTON de 6*18 pièces de 90 gr |                 |                   |
|---------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|
|                           | Unité                          | Carton          | Palette           |
| Nature emballage          | Film imprimé PET12/ PE40 EVOH  | Carton          | /                 |
| EAN 13 ou 14              | 15412514933286                 | 15412514933286  | /                 |
| Poids net (Kg)            | 90 g (+/- 2 g)                 | 9,72            | 583               |
| Poids net égoutté (Kg)    | /                              | /               | /                 |
| Poids brut (Kg)           | 90 g                           | 10,66           | 665               |
| Dimensions L x l x h (mm) | Ø 300 (+/- 20)                 | 597 x 364 x 132 | 1200 x 800 x 2130 |
| EAN 128                   | /                              | NON             | OUI               |

  

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 6480             | 4                 | 15                | 60                |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.