



	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page : 1/2 Date d'émission : 12 juillet 2023 Date d'application : Réf : FTP 211511 V03 Remplace : FTP 211511 V02 Diffusion : RESTREINTE	
	GALETTE SURG QUINOA TOMATE BIO			
SITE DE REVEL 2	FONCTION EMETTRICE : QAL		VISA DU RESPONSABLE GDQ :	
REDACTEUR : V. NAUDOT Destinataires : QAL (RQS - GDQ) - R+D (IRD) - Food Service			 V. NAUDOT	
Code produit : 211511 Code EAN : 317 568 124 122 0				
Code Emballeur : 31-451 D				
Description du produit : Spécialité végétale à base de blé et de quinoa, issue de l'agriculture biologique. Conditionné en une sachet de 50 galettes de 100g environ chacune Faible teneur en graisses saturées, Riche en graisses monoinsaturées, Faible teneur en sucres, Source de fibres et de protéines.				
				
Aucun conservateur et aucun colorant, conformément à la réglementation en vigueur				
Conservation : - 18 °C Durée de vie : 15 mois.				
Liste des ingrédients : Boulgour de blé * complet réhydraté* 42%, quinoa* cuit* 11%, poivrons rouges*, huiles végétales* (tournesol oléique*, tournesol*), gluten de blé*, oignons*, farine de blé * 4,2%, flocons d'avoine complète*, concentré de tomates* 3%, flocons de blé complet* 2,2%, épices chili*, maïs doux*, ail*, sel de mer, betteraves* rouges en poudre. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique				
Agriculture UE Certifié par FR-BIO-01		Fabriqué en : France Ingrédients : Boulgour de blé : origine France; blé : origine UE; quinoa : origine France; tomates : origine UE		
Recommandations Nutrition GEMRCN Densité mini recommandée en protéines / composante protidique 10 g / 100 g				
	Maternelle (3 - 6 ans / 15 - 20 kg)	Elémentaire (7 - 11 ans / 22 - 32 kg)	Secondaire (60 - 70 kg)	
Composante / plat protidique	50 g	70 g	100 - 120 g	
Qté de protéines mini recommandée 10 g / 100g , soit	5 g	7 g	10 - 12 g	
Classement de notre Galette surg quinoa tomate bio (recommandations pour la mise en application de la loi EGALIM)				
Critères s'appliquant aux plats végétariens	1/2 galette (50g) apporte : 4,9 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	70 g de galette (près de 3/4 de galette) apporte : 6,9 g de protéines , c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	1 galette (100g) apporte : 9,8 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides (matières grasses) Fréquence 4/20 max	produit pré-frit à 12% de lipides → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère			
Rapport P/L < 1 Fréquence 2/20 max	Rapport P / L = 9,8 g / 8,3 g = 1,2 > 1 → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère			



CARACTERISTIQUES	METHODES ANALYTIQUES	STANDARDS				
REGLEMENTAIRES						
- Quantité nominale (Q.N.) :	Décret 78:166 du 31/01/1978 (J.O. du 16/02/1978)	Q.N. = 5000 g Tu1 = 4925 g Tu2 = 4850 g Poids moyen ≥ Q.N. et Tu1 < 2% et Tu2 = 0%				
- Marquage de la DDM et/ou du lot (présence, exactitude et lisibilité)	Contrôle visuel	- Le lot est le numéro d'ordre de fabrication (en 8 chiffres commençant par un "3") - la DDM est sous la forme JJ (2 chiffres) MM (2 chiffres) AA (2 chiffres)				
ORGANOLEPTIQUES		mode de préparation recommandé : 8 à 10 min au four à 200°C, sans décongélation préalable.				
- Aspect / Présentation / Couleur	Dégustation avant libération (cf QAL PR 023)	Galette frite, ovale, de couleur orangé, avec des marquants poivrons et maïs.				
- Texture		Texture contrastée entre les céréales et les légumes.				
- Odeur / Saveur		Odeur paprika / tomate et goût tomates cuisiné avec épices.				
PHYSICOCHIMIQUES		Unité	Valeurs indicatives			
- Extrait sec	méthodes labo externe	g / 100g	49			
- Humidité		g / 100g	51			
- Cendres		g / 100g	1,6			
NUTRITIONNELLES		Unité	Valeurs standards pour 100 g ⁽²⁾		Tolérances	% AQR (3) pour 100g
- Valeur énergétique	par calcul	kJ	948			
		kcal	226			11
- Matières grasses	méthode labo externe	g	8,3		7,1	10
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	0,90		0,30	1,5
- Glucides assimilables	par calcul	g	26			10
- dont sucres	méthode labo externe	g	3,4			4
- Fibres	méthode labo externe	g	4,0		3,4	5,6
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	9,8		8,3	11
- Sel	par calcul	g	1,0			17
- Sodium	méthode labo externe	g	0,400		0,32	0,48
MICROBIOLOGIQUES		Tolérances (sortie usine)				
- E.coli	méthode labo externe	germes/g	< 10			
- Entérobactéries	méthode labo externe	germes/g	≤ 10 000			
- Staphylocoques coagulase+	méthode labo externe	germes/g	≤ 100			
- Salmonelles	méthode labo externe	germes/g	ND dans / 25g			
- L. monocytogenes	méthode labo externe	germes/g	ND dans / 25g			
- B. cereus	méthode labo externe	germes/g	≤ 500			
- Flore mésophile totale (à titre indicatif)	méthode labo externe	germes/g	≤ 1 000 000			
- Flore totale/Flore lactique (à titre indicatif)	méthode labo externe	germes/g	≤ 100			
ALLERGENES		Ce produit contient du GLUTEN . Il est fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, céleri, lait, fruits à coque, œufs, sésame, lupin et moutarde.				
IONISATION		Ce produit est fabriqué avec des ingrédients non ionisés et ne subit pas de traitement d'ionisation.				
CONTAMINANTS		Ce produit est fabriqué avec des ingrédients respectant le RE 2023/915 et ses compléments.				
NANOMATERIAUX		Ce produit est fabriqué sans utilisation d'ingrédients contenant des nanomatériaux manufacturés conformément au règlement (UE) 2018/848				
OGM		Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur (CE) n° 49/2000, (CE) n° 50/2000, (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003). L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière. Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué.				
COLISAGE		1 caisse de 1 sachet de 50 galettes. Le conditionnement carton est propre et fermé. Il porte des étiquettes de colisage avec les mentions réglementaires. poids net : 5000 g - poids brut : 5237g dimensions externes caisse, à titre indicatif : Longueur 35,9 cm - Profondeur (ou largeur) 25,6 cm - Hauteur 14,6 cm				
PALETTISATION		Code palette : 3175681243361 81 colis / palette - 9 couches de 9 colis				

(2) Selon Règlement 2011/1169

(3) Apports Quotidiens de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

NUTRITION & SANTÉ SAS - Site de REVEL 2 - 13 avenue Marie Curie - 31250 REVEL