

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page : 1/2	
	GALETTE SURG ORGE CHEVRE MIEL BIO		Date d'émission :	12 juillet 2023
			Date d'application :	
			Réf. :	FTP 211510 V03
SITE DE REVEL 2	FONCTION EMETTRICE : QAL	Remplace :	FTP 211510 V02	
REDACTEUR : V. NAUDOT			Diffusion : RESTREINTE	
Destinataires : QAL (RQS - GDQ) - R+D (IRD) - Food Service			VISA DU RESPONSABLE GDQ :  V. NAUDOT	

Code produit :	211510	Code EAN :	317 568 124 122 0
Code Emballeur :	31-451 D		

Description du produit :

Spécialité végétarienne à base d'orge, de blé et de fromage, issue de l'agriculture biologique.
Conditionné en une sachet de 50 galettes de 100g environ chacune.

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 d'orge * cuit* 38,2%, boulgour de blé * complet réhydraté 26,7%, oignons*, huiles végétales* (tournesol oléique*, tournesol*), gluten de blé*, fromage de chèvre* (sans présure animale) 5,4%, farine de blé * 4,5%, flocons d'avoine complète*, flocons de blé complet* 2,2%, miel* 2,2%, graines de pavot bleu*, sel de mer, poivre*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Agriculture UE Certifié par FR-BIO-01	Fabriqué en : France Ingrédients : Boulgour orge : origine UE ; boulgour de blé : origine France ; blé : origine UE ; fromages de chèvre : origine France ; miel : origine UE (Espagne)
--	--

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 orge chèvre miel bio (recommandations pour la mise en application de la loi EGALIM)			
Critères s'appliquant aux plats végétariens	1/2 galette (50g) apporte : 4,6 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 : 6,5 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	1 galette (100g) apporte : 9,3 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 10% de lipides → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère		
Rapport P/L < 1 Fréquence 2/20 max	Rapport P / L = 9,3 g / 8,8 g = 1,1 > 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						
- Aspect / Présentation / Couleur - Texture - Odeur / Saveur	Dégustation avant libération (cf QAL PR 023)	mode de préparation recommandé : 8 à 10 min au four à 200°C, <u>sans</u> décongélation préalable. Galette frite de forme ovale. Couleur beige avec des marquants grains de céréales et graines de pavot. Texture assez contrastée entre la fermeté des céréales et le fondant du fromage. Goût sucré salé miel et fromage de chèvre doux.				
PHYSICOCHIMIQUES						
- Extrait sec - Humidité - Cendres	méthodes labo externe	Unité	Valeurs indicatives			
		g / 100g	50			
		g / 100g	50			
		g / 100g	1,6			
NUTRITIONNELLES						
- Valeur énergétique	par calcul	Unité	Valeurs standards pour 100 g ⁽²⁾		Tolérances	% AQR (3) pour 100g
		kJ	975			
		kcal	232			12
- Matières grasses	méthode labo externe	g	8,8		7,5	10
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	1,5		0,90	2,1
- Glucides assimilables	par calcul	g	27			10
- dont sucres	méthode labo externe	g	6,0			7
- Fibres	méthode labo externe	g	4,0		2,4	5,6
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	9,3		7,9	11
- Sel	par calcul	g	1,0			19
- Sodium	méthode labo externe	g	0,420		0,34	0,50
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 et LAIT . Il est fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, céleri, 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