



Crêpes Suzette - collectivités

Crêpes de froment fraîches fourrées, pliées en triangle

Fabriqué par :	Les Galettes Bertel La Motte 22690 Pleudihen S/ Rance – Bretagne FR 22-197-002 CE	
-----------------------	--	--

Ingrédients :	Crêpe 75% : LAIT entier frais, farine de BLÉ (GLUTEN), ŒUFS entiers, eau, sel, arôme naturel de vanille Fourrage 25% : - BEURRE demi sel - Sucre de canne - Zestes d'orange - Extraits de Grand Marnier (alcool, eau, cognac, arôme naturel d'oranges amères, colorant : caramel).
Allergènes :	Œufs – lait – blé (gluten)

Garantie sans OGM (aucun ingrédient, additif, auxiliaire technologique, support, arôme issus de maïs, soja, colza génétiquement modifié)

Garantie non ionisé.

Valeurs nutritionnelles :

	Pour 100 g
Énergie kJ	1256,0
Énergie kcal	298,0
Mat. Grasses (g)	9,4
dont acides gras saturés (g)	6,1
Glucides (sans fibres)	47,5
dont sucres (g)	28,3
Fibres (g)	1,5
Protéines (g)	5,2
Sel (g)	0,7

Process de fabrication :

- Fabrication de la crêpe : pesée des ingrédients, pétrissage, dosage, étalage, cuisson, refroidissement, empilage.

- Fabrication de la crêpe Suzette : assemblage, conditionnement, étiquetage, colisage, stockage, expédition.

Caractéristiques microbiologiques : Règlement CE 2073 / 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Critères microbiologiques FCD 2015	Rapport flore totale / flore lactique	<100
	<i>Escherichia coli</i>	<10/g
	<i>Clostridium perfringens</i>	<30/g
	Staphylocoques à coagulase positive	<100/g
	<i>Bacillus cereus</i>	<100/g
	Salmonelles	abs. dans 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	abs. dans 25g

Durée de vie résiduelle à réception :	10 jours
--	----------

Conditionnement :	Barquette de 30 crêpes conditionnées sous atmosphère protectrice
Poids unitaire :	60 g
Étiquetage UVC :	Dénomination produit, liste des ingrédients, n° de lot et DLC
Colisage :	6 UVC par carton
Étiquetage colis :	Dénomination produit + client

Conditions de conservation :	0°C à 4°C
Conseil d'utilisation :	A réchauffer dans une poêle avec une noix de beurre (environ 6 min), ou au four micro-ondes dans un récipient adapté (1 à 2 minutes).