Crêpes surgelées 33cm

Crêpes de froment au lait fermier frais, surgelées

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

Ingrédients :	**LAIT** entier fermier frais (34%) Farine de **BLE** Sucre de canne **ŒUFS** entiers Eau Sel Arôme naturel de vanille Huile de tournesol utilisée comme agent de graissage.
Allergènes :	*Lait – blé (gluten) – œufs*

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

Valeurs nutritionnelles :

	Moyenne Pour 100 g
Énergie kJ	1026
Énergie kcal	243
Mat. Grasses (g)	3,6
dont acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (sans fibres)	46,3
dont sucres (g)	21,4
Fibres (g)	1,4
Protéines (g)	6,8
Sel (g)	0,5

Process de fabrication :
- Formulation
- Pétrissage
- Dosage
- Étalage
- Cuisson
- Refroidissement
- Empilage
- Étiquetage
- Surgélation
- Expédition

Caractéristiques microbiologiques : *Règlement CE 2073 / 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.* *Critères microbiologiques FCD 2015*	Flore aérobie à 30°C :	<100 000/g
	Rapport flore totale / flore lactique	<100/g
	Escherichia coli	<10/g
	Levures/moisissures	<10 000/g
	Staphylocoques à coagulase positive	<100/g
	Bacillus cereus	<100/g
	Salmonelles	abs. dans 25g
	Listeria monocytogenes	abs. dans 25g

DLUO :	12 mois

Conditionnement :	10 crêpes sous film PEBD
Poids net :	800g par paquet
Dimensions	33 cm (+/-1 cm) de diamètre
Étiquetage UVC :	Étiquette produit, N° de lot et DLUO
Palettisation :	10 UVC par colis – 6 colis au sol – 11 colis en hauteur (1,80m)

Conditions de conservation :	< -18°C
Conseil d'utilisation :	- Décongélation à 4°C conseillée, en dehors du carton. - Après décongélation à 4°C, à consommer dans les 3 jours.

Plain frozen crepes 33cm

Sweet, plain crepes

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

Ingredients :	Fresh whole **MILK** (34%) **WHEAT** flour Canne sugar **EGGS** Water Salt Natural vanilla aroma Sunflower oil used as greasing agent of the cooking belt.
Allergens :	*Milk, gluten, eggs*

Garanteed without GMO (ingredients, additives, technological auxiliaries, technical support, corn aroma, soy, colza).
Garanteed non ionised.

Nutritional values :

	Average Per 100 g
Energy kJ	1026
Energy kcal	243
Fats (g)	3,6
Of which saturated fats (g)	1,7
Glucids (w/out fibers)	45,3
Of which sugars (g)	21,0
Fibers (g)	1,4
Proteins (g)	6,8
Salt (g)	0,5

Manufacturing process :
- Weighting of the ingredients
- Dosing
- Spreading on cooking belt
- Cooking
- Cooling
- Pilling
- Wrapping
- Deep freezing
- Carton packing
- Paletisation
- Deep-freezing storage
- Shipping.

Microbiological criterias : *EC 2073 / 2005 legislation concerning microbiological criterias applied to food stuffs.* *Microbiological criterias FCD 2015*	Total viable count (30°C) :	<100 000/g
	TVC/lactic flora	<100/g
	Escherichia coli	<10/g
	Yeast/mold	<10 000/g
	Coagulase-positive staphylococci	<100/g
	Bacillus cereus	<100/g
	Salmonella	abs. dans 25g
	Listeria monocytogenes	abs. dans 25g

Best before date (BBD) :	12 month from shipping date guaranteed

Packaging :	10 crepes wrapped in PEBD pack
Net weight :	800g per pack
Diameter	33 cm (+/-1 cm)
Carton stickering :	Product name, BBD, Customer's name and adress.
Palettisation :	10 Packs/carton - 66 cartons/pallet - Pallet height : 1,80m

Conditions of storage :	< -18°C
Preparation advice :	- First defrost at 4°C, outside of the carton. - To be eaten within 3 days after defrosting.