



galletten

Große Galletten

Erstellungsdatum:
10.10.2017

Datum der Aktualisierung:
05.03.2025

Ausführung: 6

1- Produkteigenschaften

Produktname: Große Galletten

Ursprung: Frankreich.

Ref. Mère Poulard	Produktcode	Verpackung	Nettogewicht g)	Gesamtzahl der Kekse	Gewicht eines Kekses g)	Einheit gencod	Gencod aus Pappe
170	40590	Standard-Paket 1888	135	8	16.9	3472860001706	13472860405907
40804	40804	Mythique Metalldose	472.5	28	16.9	3472860408048	13472860408045
40831	40831	Mythique Halbe Metalldose	202.5	12	16.9	3472860408314	13472860408311
5170	40594	Vintage-Standard-Paket	135	8	16.9	3472860051701	13472860405945
40566	40566	Vintage Metalldose	472.5	28	16.9	3472860405665	13472860405662
40567	40567	Vintage Halbe Metalldose	202.5	12	16.9	3472860405672	13472860405679

2- Zutaten und Allergene

Zutaten: Weizenmehl (**Frankreich**), Butter (**EU**) (24%), Zucker, Vollmilchpulver, **Eier** (1,6%), Eigelbpulver (0,8%), Salz, natürliches Vanillearoma, Karamell (Glukosesirup, Wasser, Zucker).

Enthält: **Gluten**, **Milch** und **Eier**.

Kann Spuren von **Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

3- Ernährungsphysiologische Eigenschaften

	Für 100 Gramm
Energiewert (kJ)	2145
Brennwert (kcal)	512
Feuchtigkeit (g)	1.7

Proteine (g)	7.5
Kohlenhydrate (davon Zucker) (g)	63.3 (22.1)
Fett (davon gesättigte Fettsäuren) (g)	25.1 (16.9)
Transfette (g)	0.73
Ballaststoffe gesamt (g)	1.6
Salz (g)	0.26
Natrium (mg)	104
Cholesterin (mg)	101.6

BISCUITERIE LA MERE POULARD – ZA du Coglais – Saint-Eustache – Saint-Etienne-en-Coglès – 35460 MAEN ROCH -
FRANKREICH Tel. (00 33) 02 99 18 51 20 – E-Mail: biscuiterie@merepoulard.fr

4- Mikrobiologische Eigenschaften

Wasseraktivität (aw): 0,09

Anzahl der Bienenvölker bei 30°C NF EN ISO 4833	< 10 000 UFC/g
Präsumtive coliforme Bakterien bei 30°C NF V08-050	< 100 UFC/g
Mutmaßlich thermotolerante Coliforme bei 44°C NF V 08-060	< 1 UFC/G
Sulfitreduzierende Anaerobier bei 46°C NF V 08-057-1	< 10 UFC/G
Koagulase-positive Staphylokokken bei 37°C NF V08-061	< 100 UFC/g
Salmonelle MSRV 12/05-464 validiert als NF ISO 16140	Nicht in 25 g enthalten

Gemäß den von der Federation of Commerce and Distribution (FCD) festgelegten Kriterien und der europäischen Verordnung 2073/2005.

5- Organoleptisches Profil:

- Textur: Knusprig.
- Aussehen: Ovaler, goldfarbener Keks mit der Prägung "1888" auf der Oberseite.
- Geruch: Butter und Vanille.
- Geschmack: Butter und Vanille.

**Große Galetten**Erstellungsdatum:
10.10.2017Datum der Aktualisierung:
05.03.2025

Ausführung: 6

6- Informationen über Ionisation und GVO

- Das Produkt ist garantiert nicht-ionisiert und unterliegt keiner GVO-Kennzeichnung.

7- Lagerungs- und Konservierungsbedingungen

- Haltbarkeit: 12 Monate in der ungeöffneten Originalverpackung. Änderung auf 13 Monate ab dem 1. Juli 2025.
- Garantierte Lebensdauer bei Lieferung: gemäß dem ausgehandelten Vertrag.
- Lagertemperatur: Raumtemperatur.
- Lagerbedingungen: Vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt lagern.
- Konservierungsbedingungen: Nach dem Öffnen des Frischhaltebeutels die Kekse in einem luftdichten Behälter aufbewahren und so schnell wie möglich verzehren.

8- Packer-Code, Nomenklatur-Nr.

- Packer-Code: EMB 35257 A Nomenklatur
Nr. 19059045

9- Anweisungen zum Recycling

Unsere Verpackungen können Recyclinganweisungen unterliegen, die auf der Website www.consignesdetri.fr eingesehen werden können.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen basieren auf den uns zur Verfügung stehenden Daten und werden als richtig erachtet. Es kann jedoch keine Garantie für die Richtigkeit dieser Daten oder die durch ihre Verwendung erzielten Ergebnisse gegeben oder impliziert werden. Die Benutzer werden ermutigt, ihre eigenen Überprüfungen durchzuführen, um die Eignung der Informationen für ihre speziellen Anwendungen zu bestimmen.



	DATENBLATT	Seite 3 von 3
	Große Galetten	Erstellungsdatum: 10.10.2017 Datum der Aktualisierung: 05.03.2025 Ausführung: 6

10- Verpackung

Produktreferenz	40590	40804	40831	40594	40566	40567
Sales unit						
Bruttogewicht (g)	159	718	378	159	718	378
Nettogewicht (g)	135	472.5	202.5	135	472.5	202.5
Primärverpackung	Frische-Beutel	Frische-Beutel	Frische-Beutel	Frische-Beutel	Frische-Beutel	Frische-Beutel
Sekundärverpackung	Packung aus Karton	Metall-Dose	Metall-Dose	Packung aus Karton	Metall-Dose	Metall-Dose
Visuelles Verpacken						
Abmessungen (mm) LxBxH	245x32x70 cm	150x150x115 cm	150x150x65 cm	245x32x70 cm	150x150x115 cm	150x150x65 cm
P Acking						
Anzahl der Einheiten	14	12	24	14	12	24
Bruttogewicht (kg)	2.356	8.61	9.06	2.356	8.61	9.06
Verpackungsmaterial	Karton	Karton	Karton	Karton	Karton	Karton

Abmessungen (mm) LxBxH	249x230x144 cm	465x310x255 cm	465x310x295 cm	249x230x144 cm	465x310x255 cm	465x310x295 cm
Papa Lätising						
Anzahl der Schichten	13	6	6	13	6	6
Anzahl der Kästchen/Schicht	15	5	5	15	5	5
Anzahl der Kartons/Palette	195	30	30	195	30	30
Bruttogewicht inkl. Palette (kg)	480	258	295	480	258	295
Abmessungen (cm) LxBxH	120x80x210 cm	120×80×155	120x80x179 cm	120x80x210 cm	120×80×155	120x80x179 cm

BISCUITERIE LA MERE POULARD – ZA du Coglais – Saint-Eustache – Saint-Etienne-en-Coglès – 35460 MAEN ROCH -
FRANKREICH Tel. (00 33) 02 99 18 51 20 – E-Mail: biscuiterie@merepoulard.fr