



	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE  PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

## I. DESIGNATION / CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

<b>Marque</b>	BRETS
<b>Désignation commerciale</b>	LA CHIPS DE CRÊPES SAVEUR BEURRE CITRON
<b>Désignation légale de vente</b>	CHIPS DE FROMENT SAVEUR BEURRE ET CITRON
<b>Gamme</b>	CHIPS DE FROMENT
<b>Fabricant</b>	ALTHO – ROUTE DE SAINT-CARADEC – 56920 SAINT-GERAND
	Site : SAINT-GERAND
<b>Conditionnement</b>	50G (GENCOD : 3 497917004707)
<b>Marquage du E métrologique</b>	OUI / 50ge
<b>Type d’Emballage</b>	SACHETS de 50g / complexe OPP Mat
<b>Conditionnement sous atmosphère protectrice</b>	OUI

## II. REVENDICATIONS MARKETING


Ingrédients/Vitamines/ Allégations	%
Farine de froment, lait, œufs 100% français  	


<b>Date</b>	<b>Validation ALTHO</b>
<b>Nom et signature</b>	 26/01/2026
	<b>Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits</b>

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

### III. COMPOSITION

Ingrédients en ordre décroissant	Traitement / Etat	Nature de la matière première	Garantie non OGM (oui/non)	Ingrédient ionisé (oui/non)
Crêpes de froment	Surgelé	Lait écrémé, farine de froment, œufs entiers, sucre de canne, eau, sel de Guérande.	Oui	Non
Huile de tournesol	Raffinée en l'état non hydrogénée	Végétale : huile de tournesol	Oui	Non
Assaisonnement saveur beurre citron	Poudre		Oui	Non

Liste d'ingrédients à déclarer
Ingrédients : Farine de froment ( <b>blé</b> ) (France) (44%), huile de tournesol, sucre de canne, <b>œuf</b> entier, <b>lait</b> écrémé, sucre glace, poudre au <b>beurre</b> (0,9%), sel de Guérande, farine de maïs torréfiée, citron jaune en poudre (0,6%), arômes naturels ( <b>lait</b> ), acidifiant : acide citrique.
Traces éventuelles de : <b>céleri, moutarde.</b>
Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.


	<b>Validation ALTHO</b>
<b>Date</b>	 26/01/2026
<b>Nom et signature</b>	<b>Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits</b>


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE  PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

#### IV. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour 50g
Energie	1985 kJ / 473 kcal	993 kJ / 237 kcal
Matières grasses	19 g	9,5 g
Dont acides gras saturés	2,1 g	1,1 g
Glucides	63 g	32 g
Dont sucres	24 g	12 g
Fibres alimentaires	3,0 g	1,5 g
Protéines	11 g	5,5 g
Sel	0,84 g	0,42 g

Ce sachet contient environ 3 portions de 30g.



	<b>Validation ALTHO</b>
<b>Date</b>	 26/01/2026
<b>Nom et signature</b>	<b>Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits</b>


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

## V. ALLERGENES (REGLEMENT UE N°1169/2011)

- Présence intentionnelle :

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant etc. :


ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	<b>Présence</b>	<b>Farine de froment</b>	<b>Crêpes de froment</b>
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	<b>Présence</b>	<b>Œuf entier</b>	<b>Crêpes de froment</b>
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<b>Présence</b>	<b>Lait écrémé</b> <b>Poudre au beurre</b> <b>Arômes naturels</b>	<b>Crêpes de froment</b> <b>Assaisonnement saveur</b> <b>beurre citron</b>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		
Mollusques et dérivés	Absence		

	<b>Validation ALTHO</b>
<b>Date</b>	 26/01/2026
<b>Nom et signature</b>	<b>Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits</b>

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE  PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

- **Présence fortuite :**

ALLERGENES (matière de base ou dérivés)	sur la ligne de production (oui/non)		dans l'usine (oui/non)		Risque en amont : fournisseurs (oui/non)	
	présence	risque	présence	risque	présence	Risque (*)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Crustacés et produits à base de crustacés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Oeufs et produits à base d'œufs	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Poissons et produits à base de poissons	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Arachides et produits à base d'arachides	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Soja et produits à base de soja	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Céleri et produits à base de céleri	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Moutarde et produits à base de moutarde	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<u>Non</u>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Lupin et produits à base de lupin	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>
Mollusques et dérivés	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>	<u>Non</u>

Date	Validation ALTHO  26/01/2026
Nom et signature	Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits

	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE  PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

## VI. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET METROLOGIQUES


Critères	Unités	Méthode	Valeurs cibles	Plages de tolérances	Commentaires
Humidité	%	Spectro NIR		≤ 4% à DDM	Sur chips de crêpes
Acidité oléique	%		≤ 0,3%	≤ 0,5%	Sur huile de friture

## VII. CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Critères	Caractéristiques
Aspect	Pétales de crêpes de froment
Texture	Craquante et croustillante
Goût – odeur	Crêpes de froment frites dans un bain d’huile végétale et aromatisées saveur beurre et citron, sans goût de rance ni de goût étranger.
Couleur	Pétales de crêpes de froment jaune doré

## VIII. CONFORMITE REGLEMENTAIRE

Conforme à la réglementation française et européenne	OUI
--	-----

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 26/01/2026 Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits


	Service-Qualité Tél : 02.97.25.96.96 <a href="mailto:aymeric.gidel@altho.fr">aymeric.gidel@altho.fr</a> <a href="mailto:laure.capon@altho.fr">laure.capon@altho.fr</a>	Date de création : 26/01/2026 Date de mise à jour : / Version : 1
<b>FICHE TECHNIQUE  PRODUIT</b>	Brets La Chips de crêpes saveur beurre citron 50g	
<b>N° référence</b>		

## IX. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Référence du code des usages :	Pas de réglementation pour ce produit
Critères	Normes (en nombre de germes par gramme de produit)
Flore aérobie mésophile	≤ 30 000
Coliformes totaux	≤ 100
Levures	≤ 300
Moisissures	≤ 300

## X. DUREE DE VIE / TEMPERATURE

DLC/DDM	DDM	JJ/MM/AAAA
Durée de vie	Nombre de jours : 276 jours maximum	
Durée de vie résiduelle à livraison	Nombre de mois : 6	
Conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Désignation du lot	Le numéro du lot apparaîtra au dos du sachet en bas à gauche. Le numéro de lot sera indiqué par transfert thermique. Exemple d'un numéro de lot : <b>S OF EELF + horodatage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S= identification du site de production (G=site de Saint-Gérand)</li> <li>- OF= ordre de fabrication de 9 chiffres.</li> <li>- EE= identification de l'ensacheuse</li> <li>- LF= identification de la ligne friteuse</li> <li>- Horodatage</li> </ul>	

Date	Validation ALTHO
Nom et signature	 26/01/2026 Céline JEGOREL, Responsable Développement Produits