



FICHE TECHNIQUE



Numéro de produit	Description du produit	Date	GN-Code
00076	Ronde extra 90	08/10/18	1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gaufrette	
Propriétés organoleptiques	
Odeur	odeur gaufrette
Couleur	brun claire
Goût	légèrement sucré
Texture	croustillant

INGRÉDIENTS

Farine de froment	77	%
Fécule de pomme de terre	8	%
Sucre	7	%
Huile de colza	4	%
Emulsifiant: lécithine de soja	1	%
Poudre levante: E510, E504		
Arôme de vanille		
Sel		

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	90 mm	diamètre
Poids net total minimum	900	g

EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	90	
Couche palette	15	boîtes
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x245	230 g
Nombre / boîte	250	



FICHE TECHNIQUE



Numéro de produit

00076

Description du produit

Ronde extra 90

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1737/415	/100g
Graisses	7,8	g/100g
dont acides gras saturés	0,6	g/100g
Glucides	78	g/100g
dont sucres	32	g/100g
Protéines	7,9	g/100g
Sel	0,26	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	4,54	%
Valeur AW	0,66	%
Conformément aux contaminants chimiques		
Régulation 1881/2006		

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Total teneur en germes à 30° C	< 100	/g
Levures	< 100	/g
Moisis	< 100	/g
Enterobacteriaceae	< 10	/g
Salmonella	absent	/25 g
Listeria Monocytogenes	absent	/25 g
Staphylococcus aureus	< 100	/g

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Les mesures de gestion suivantes sont prises

afin d'éviter les contaminants physiques:

Tamis (maillage de 1 mm)



FICHE TECHNIQUE



Numéro de produit

00076

Description du produit

Ronde extra 90

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

Procédure de bris de verre

Lutte contre les parasites

IDENTIFICATION (Détails sur l'étiquette)

Nombre-Poids	<input checked="" type="checkbox"/>
Article	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN-Code	<input checked="" type="checkbox"/> 5412266000185
Date de péremption	<input checked="" type="checkbox"/>
Ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>
Date de production	<input checked="" type="checkbox"/>

DATE DE PÉREMPCTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

10 mois à partir de la date de production

Optimal: sec 17 ° C

Température ambiante à la livraison

ALLERGÈNES

Froment

Soja

LE PRODUIT EST FABRIQUE SANS OGM:

Conformément à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003

Appropriée pour les végétaliens

Appropriée pour les végétariens

ASSURANCE DE QUALITE

Manuel de qualité et de la sécurité alimentaire

Plan HACCP

Certificat COMEOS Food pour PME