

Fiches techniques – Touillette

Les Touillettes sont disponibles en trois saveurs (speculoos, cacao, nature) et sont disponibles en vrac ou en emballage individuel.

En vrac :

- Par carton de 400 unités
- 1 Master Carton : 8 x 400 unités



Conditionnement VRAC	
Petit carton	1 petit carton = 400 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 3.200 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,59 kg (1,40 kg)
Master carton	13,75 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	248 kg (+ poids palette)



En emballage individuel :

- Par carton de 250 unités
- 1 Master Carton : 8 x 250 unités



Conditionnement EMBALLEE Ind.	
Petit carton	1 petit carton = 250 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 2.000 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,16 kg (0,875 kg)
Master carton	10,30 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	185 kg (+ poids palette)

- Par Distributeur de 150 unités



1. La Touillette spéculoos

Produit	
Description	Touillette spéculoos
Ingrédients	Farine de blé, eau, huile de tournesol, sucre, épices spéculoos, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel, sucralose
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	3,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 15 mm
	Largeur (manche) : 10 mm

Usage	
La touillette comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche gourmande aux cafés et remplace parfaitement le petit biscuit. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.	

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1293kJ / 306 kcal
Matières grasses	7 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	50,4 g
<i>dont sucres</i>	9,2 g
Protéines	9 g
Sel	0,63 g
Fibres alimentaires	3,1 g



2. Touillette cacao

Produit	
Description	Touillette cacao
Ingrédients	Farine de blé, eau, huile de tournesol, sucre, poudre de cacao, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel, sucralose
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	3,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 15 mm
	Largeur (manche) : 10 mm

Usage
La touillette comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche gourmande aux cafés et remplace parfaitement le petit biscuit. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1293kJ / 306 kcal
Matières grasses	7 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	50,4 g
<i>dont sucres</i>	9,2 g
Protéines	9 g
Sel	0,63 g
Fibres alimentaires	3,1 g



3. Touillette nature

Produit	
Description	Touillette nature
Ingrédients	Farine de blé, eau, huile de tournesol, sucre, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel, sucralose
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	3,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 15 mm
	Largeur (manche) : 10 mm









Usage
La touillette comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche gourmande aux cafés et remplace parfaitement le petit biscuit. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1293kJ / 306 kcal
Matières grasses	7 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	50,4 g
<i>dont sucres</i>	9,2 g
Protéines	9 g
Sel	0,63 g
Fibres alimentaires	3,1 g



4. Analyses microbiologiques

<u>ANALYSES BACTERIOLOGIQUES</u>					
Analyse	Résultat	Unité	Critère	Méthode	Accrédit. **
Flore aérobie mésophile (30°C)	<10	cfu/g		ISO 4833-1	
Bactéries lactiques mésophiles	<10	cfu/g		ISO 15214	
Anaérobies sulfito-réducteurs à 37°C	<10	cfu/g		ISO 15213	
Entérobactéries à 30°C- Chromogène	<10	cfu/g		BRD-07/24-11/13 RAPID'Entéro	
Escherichia coli	<10	cfu/g		ISO 16649-2	
Staphylocoques à coag. + (S.aureus & autres espèces)	<10	cfu/g		ISO 6888.2	
Listeria monocytogenes (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/10-04/05 (iQ-Check Listeria mono II)	
Salmonella spp (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/06-07/4 (iQ-Check, Salmonella II)	

Euraceta

