



FICHE TECHNIQUE

<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00070	Eventail luxe	10/08/23	1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Farine de froment
 Sucre
 Graisse de coco (non hydrogéné)
 Amidon
 Fibre de canne à sucre
 Emulsifiant: lécithine de soja
 Poudre de lactosérum (lait)
 Lactose (lait)
 Protéines de lait
 Sel
 Arôme de vanilline

CARACTÉRISTIQUES

Largeur	90 mm	+/- 5 mm
Hauteur	95 mm	+/- 5 mm

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00070	Eventail luxe	10/08/23	1905 32 99

EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	150
Couche palette	15
Dimensions boîte (L x P x H)	230x260x135 175 g
Paquets par boîte	6 blisters de 36
Poids total brut minimum	989 g
Poids total net minimum	730 g

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1810/427	/100g
Graisses	7,7	g/100g
dont acides gras saturés	6,5	g/100g
Glucides	82	g/100g
dont sucres	33	g/100g
Protéines	7,0	g/100g
Sel	0,12	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Cendre	0,52	g/100g
Valeur AW	0,099	
Humidité	1,5	g/100g

Conformément aux contaminants chimiques

Verordening 2023/915



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00070	Eventail luxe	10/08/23	1905 32 99

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

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

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Les mesures de gestion suivantes sont prises

afin d'éviter les contaminants physiques:

Tamis (maillage de 1 mm)

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"/>	5412266000154
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"/>	
Description de vente	<input checked="" type="checkbox"/>	
Valeurs nutritionnelles	<input checked="" type="checkbox"/>	



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00070	Eventail luxe	10/08/23	1905 32 99

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

Minimum 9 mois

Optimal: sec 17 ° C

Température ambiante à la livraison

ALLERGÈNES

Lait (inclus lactose)

Soja

Froment

LE PRODUIT EST FABRIQUE SANS OGM:

Conformément à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003

Appropriée pour les végétariens

ASSURANCE DE QUALITE

Manuel de qualité et de la sécurité alimentaire

Plan HACCP

Certification de qualité

En cas de remarques ou désapprobation,

nous devons les recevoir dans les 48h

après réception de cette fiche technique.

Sinon nous considérons ceci comme appr. tacite.