



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>
00085	<b>Cornets Venezia 100 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

### **INGRÉDIENTS**

Farine de froment  
Sucre  
Emulsifiant: lécithine de soja  
Poudre de lactosérum (lait)  
Lactose (lait)  
Protéines de lait  
Fibre de canne à sucre  
Fibre de froment  
Graisse de coco (non hydrogéné)  
Sel  
Poudre levante: carbonate de magnésium E504  
Arôme de vanilline

## FICHE TECHNIQUE



<b>Numéro de produit</b>	<b>Description du produit</b>	<b>Date</b>	<b>GN-Code</b>
00085	<b>Cornets Venezia 100 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### CARACTÉRISTIQUES

Diamètre	40 mm	+/- 2 mm
Angle	12°32'	
Longueur	165 mm	+/- 5 mm
Poids net minimum par cornet	20 g	

### EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	15 cartons/couche
Nombre de cartons par palette industrielle	120	20 cartons/couche
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x244	220 g
Nombre / boîte	100	

### VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1730/409	/100g
Graisses	6,3	g/100g
dont acides gras saturés	4,6	g/100g
Glucides	81	g/100g
dont sucres	17	g/100g
Protéines	7,5	g/100g
Sel	0,41	g/100g

### PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	4,7	g/100g
Cendre	0,84	g/100g
Valeur AW	0,184	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>
00085	<b>Cornets Venezia 100 pcs</b>	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

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"/>	
Ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>	
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>	
Date de péremption	<input checked="" type="checkbox"/>	
EAN-Code	<input checked="" type="checkbox"/>	5412266000017
Numéro de machine	<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>
00085	<b>Cornets Venezia 100 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE**

18 mois à partir de la date de production

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.



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>
00005	<b>Cornets Positano 90 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

### **INGRÉDIENTS**

Farine de froment  
Sucre  
Emulsifiant: lécithine de soja  
Poudre de lactosérum (lait)  
Lactose (lait)  
Protéines de lait  
Fibre de canne à sucre  
Fibre de froment  
Graisse de coco (non hydrogéné)  
Sel  
Poudre levante: carbonate de magnésium E504  
Arôme de vanilline

## FICHE TECHNIQUE



<b>Numéro de produit</b>	<b>Description du produit</b>	<b>Date</b>	<b>GN-Code</b>
00005	<b>Cornets Positano 90 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### CARACTÉRISTIQUES

Diamètre	43 mm	+/- 2 mm
Angle	13°50'	
Longueur	170 mm	+/- 5 mm
Poids net minimum par cornet	20 g	

### EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	15 cartons/couche
Nombre de cartons par palette industrielle	120	20 cartons/couche
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x244	220 g
Nombre / boîte	90	

### VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1730/409	/100g
Graisses	6,3	g/100g
dont acides gras saturés	4,6	g/100g
Glucides	81	g/100g
dont sucres	17	g/100g
Protéines	7,5	g/100g
Sel	0,41	g/100g

### PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	4,7	g/100g
Cendre	0,84	g/100g
Valeur AW	0,184	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>
00005	<b>Cornets Positano 90 pcs</b>	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

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"/>	5412266000369
Date de péremption	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>	
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>	
Numéro de machine	<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>
00005	<b>Cornets Positano 90 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE**

18 mois à partir de la date de production

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.



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>
00071	<b>Maxi cone 96 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

### **INGRÉDIENTS**

Farine de froment  
Sucre  
Emulsifiant: lécithine de soja  
Poudre de lactosérum (lait)  
Lactose (lait)  
Protéines de lait  
Fibre de canne à sucre  
Fibre de froment  
Graisse de coco (non hydrogéné)  
Sel  
Poudre levante: carbonate de magnésium E504  
Arôme de vanilline

## FICHE TECHNIQUE



<b>Numéro de produit</b>	<b>Description du produit</b>	<b>Date</b>	<b>GN-Code</b>
00071	<b>Maxi cone 96 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### CARACTÉRISTIQUES

Diamètre	52 mm	+/- 3 mm
Angle	17°52'	
Longueur	160 mm	+/- 5 mm
Poids net minimum par cornet	20 g	

### EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	15 cartons/couche
Nombre de cartons par palette industrielle	120	20 cartons/couche
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x244	220 g
Nombre / boîte	96	

### VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1730/409	/100g
Graisses	6,3	g/100g
dont acides gras saturés	4,6	g/100g
Glucides	81	g/100g
dont sucres	17	g/100g
Protéines	7,5	g/100g
Sel	0,41	g/100g

### PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	4,7	g/100g
Cendre	0,84	g/100g
Valeur AW	0,184	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>
00071	<b>Maxi cone 96 pcs</b>	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

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"/>	5412266000055
Date de péremption	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>	
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>	
Numéro de machine	<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>
00071	<b>Maxi cone 96 pcs</b>	10/08/23	1905 32 99

### **DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE**

18 mois à partir de la date de production

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.