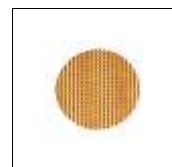


FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00017	Ronde 90	20/04/21	1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gaufrette avec édulcorant

Propriétés organoleptiques

Odeur

odeur gaufrette

Couleur

brun doré

Goût

légèrement sucré

Texture

croustillant

INGRÉDIENTS

Farine de froment

Emulsifiant: lécithine de soja

Poudre de lactosérum (lait)

Lactose (lait)

Protéines de lait

Fécule de pomme de terre

Graisse de coco (non hydrogéné)

Poudre levante: E500 & E504

Sel

Arôme de vanilline

Edulcorant: saccharine E954

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00017	Ronde 90	20/04/21	1905 32 99

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions gaufrette	90 mm diamètre	+/- 2 mm
Épaisseur	5,1 mm	+/- 0,3 mm
Poids net total minimum	0,750	kg

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	+/- 225	

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1700/402	/100g
Graisses	3,6	g/100g
dont acides gras saturés	2,0	g/100g
Glucides	80	g/100g
dont sucres	< 0,5	g/100g
Protéines	11	g/100g
Sel	0,45	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Cendre	1,13	g/100g
Humidité	1,5	g/100g

Conformément aux contaminants chimiques

Régulation 1881/2006

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00017	Ronde 90	20/04/21	1905 32 99

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)

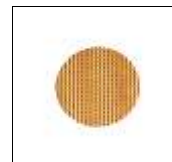
Procédure de bris de verre

Lutte contre les parasites

IDENTIFICATION (Détails sur l'étiquette)

Nombre-Poids	☒	
Article	☒	
EAN-Code	☒	5412266000116
Date de péremption	☒	
Ingrédients	☒	
Numéro de lot	☒	
Numéro de machine	☒	
Date de production	☒	
Description de vente	☒	
Valeurs nutritionnelles	☒	

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00017	Ronde 90	20/04/21	1905 32 99

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

8 mois à partir de la date de production emballage vrac
12 mois à partir de la date de production emballage détail
Optimal: sec 17 ° C
Température ambiante à la livraison

ALLERGÈNES

Froment
Lait (inclus lactose)
Soja

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 AA
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.