



Numéro de produit

00017

Description du produit

Ronde 90

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gaufrette

Propriétés organoleptiques

Odeur

odeur gaufrette

Couleur

brun doré

Goût

légèrement sucré

Texture

croustillant

INGRÉDIENTS

Farine de froment	94,30	%
Graisse de coco (non hydrogéné)	1,89	%
Fécule de pomme de terre	1,14	%
Emulsifiant: lécithine de soja	0,77	%
Poudre levante: E500 & E503 & E504	0,50	%
Arôme de vanille	0,47	%
Poudre de lactosérum (de lait)	0,35	%
Lactose (de lait)	0,27	%
Sel	0,15	%
Protéines de lait	0,12	%
Edulcorant: saccharine E954	0,04	%

CARACTÉRISTIQUES

Date de péremption et conditions de stockage

8 mois à partir de la date de production

Optimum: sec 17° C

À la livraison température ambiante

Dimensions gaufrette

90 mm diamètre +/- 2 mm

Épaisseur

5,1 mm +/- 0,3 mm



Numéro de produit

00017

Description du produit

Ronde 90

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

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)	230x225x245	230 g
Nombre / boîte	+/- 225	

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1720/406	/100g
Graisses	4,6	g/100g
dont acides gras saturés	3,5	g/100g
Glucides	79	g/100g
dont sucres	0,3	g/100g
Protéines	10	g/100g
Sel	0,42	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Cendre	1,14	%
Humidité	1,4	%
Valeur AW	0,035	
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

**Numéro de produit**

00017

Description du produit**Ronde 90****Date**

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

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



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



Numéro de produit

00017

Description du produit

Ronde 90

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

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