

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00046	Ronde extra 105	10/08/23	1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Farine de froment
Sucre
Fécule de pomme de terre
Graisse de coco (non hydrogéné)
Emulsifiant: lécithine de soja
Poudre de lactosérum (lait)
Lactose (lait)
Protéines de lait
Poudre levante: E500 bicarbonate
Arôme de vanilline
Sel

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions gaufrette 105 mm +/- 5 mm

FICHE TECHNIQUE



Numéro de produit	Description du produit	Date	GN-Code
00046	Ronde extra 105	10/08/23	1905 32 99

EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	
Couche palette	15	boîtes
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x244	220 g
Nombre / boîte	+/- 128	
Poids total brut minimum	1430 g	
Poids total net minimum	1200 g	

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1740/410	/100g
Graisses	6,0	g/100g
dont acides gras saturés	4,5	g/100g
Glucides	81	g/100g
dont sucres	18	g/100g
Protéines	8,0	g/100g
Sel	0,35	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Cendre	0,84	g/100g
Valeur AW	0,397	
Humidité	4,1	g/100g
Conformément aux contaminants chimiques		
Verordening 2023/915		

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00046	Ronde extra 105	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	✓
Article	✓
EAN-Code	✓
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>
00046	Ronde extra 105	10/08/23	1905 32 99

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 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.

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00076	Ronde extra 90	10/08/23	1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Farine de froment

Sucre

Fécule de pomme de terre

Graisse de coco (non hydrogéné)

Emulsifiant: lécithine de soja

Poudre de lactosérum (lait)

Lactose (lait)

Protéines de lait

Poudre levante: E500 bicarbonate

Arôme de vanilline

Sel

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions gaufrette 90 mm +/- 5 mm

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00076	Ronde extra 90	10/08/23	1905 32 99

EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	
Couche palette	15	boîtes
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x244	220 g
Nombre / boîte	+/- 160	
Poids total brut minimum	1270 g	
Poids total net minimum	1040 g	

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1740/410	/100g
Graisses	6,0	g/100g
dont acides gras saturés	4,5	g/100g
Glucides	81	g/100g
dont sucres	18	g/100g
Protéines	8,0	g/100g
Sel	0,35	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Cendre	0,84	g/100g
Valeur AW	0,397	
Humidité	4,1	g/100g
Conformément aux contaminants chimiques		
Verordening 2023/915		

FICHE TECHNIQUE



<i>Numéro de produit</i>	<i>Description du produit</i>	<i>Date</i>	<i>GN-Code</i>
00076	Ronde extra 90	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	✓
Article	✓
EAN-Code	✓
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>
00076	Ronde extra 90	10/08/23	1905 32 99

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 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.