



Numéro de produit

00090

Description du produit

Kopenhagen

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Farine de froment	65,2	%
Sucre	27,4	%
Amidon de froment	2,8	%
Emulsifiant: lécithine de soja	2,0	%
Graisse de coco (non hydrogéné)	1,3	%
Poudre levante: E504	0,60	%
Arôme	0,40	%
Sel	0,30	%
Poudre de lait	0,10	%

CARACTÉRISTIQUES

Diamètre	100 mm	+/- 3 mm
Longueur	165 mm	+/- 5 mm
Poids net minimum par cornet	22,5 g	+/- 2 g
Poids net total minimum	4050 g	

EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	42	7 cartons/couche
Dimensions boîte (L x P x H)	555x232x300	
Nombre / boîte	180	



Numéro de produit

00090

Description du produit

Kopenhagen

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1715/405	/100g
Graisses	3,7	%
dont acides gras saturés	1,3	g/100g
Glucides	85	%
dont sucres	29	%
Protéines	7,0	%
Sel	0,30	g/100g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	< 0,4	%
Conformément aux contaminants chimiques		
Régulation 1881/2006		

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

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

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Les mesures de gestion suivantes sont prises

afin d'éviter les contaminants physiques:

Tamis

Procédure de bris de verre



Numéro de produit

00090

Description du produit

Kopenhagen

Date

08/10/18

GN-Code

1905 32 99

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"/>
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"/>
Numéro de qualité	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Froment

Soja

Lait (inclus lactose)

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