

Spéculoos Duo 12 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Spéculoos Duo 12 G
Référence du produit	D001
Le n° de code EAN du produit	
Unités par carton	150 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00500 1
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V2 - 16/01/2020

Spéculoos Duo 12 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **blé**, sucre, graisse végétale (palme), huile végétale (colza), sirop de sucre candi, farine de **soja**, poudre à lever (carbonate de sodium), arôme (cannelle), sel.

Contient : gluten, soja.

Peut contenir des traces de œufs, lait.

Matière première	%

3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 6,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1865	112	1%
	Kcal	444	27	
Graisses	17,2 g	1,0 g	1%	70 g
acides gras saturés	6,6 g	0,4 g	2%	20 g
acides gras mono-insaturés	7,4 g	0,4 g		
acides gras poly-insaturés	3,0 g	0,2 g		
trans	0,04 g	0,00 g		
cholestérol				
Glucides	66,4 g	4,0 g	2%	260 g
dont sucres	37,6 g	2,3 g	3%	90 g
Fibres alimentaires	1,1 g	0,1 g		
Protéines	5,2 g	0,3 g	1%	50 g
Sel	1,05 g	0,06 g	1%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Spéculoos Duo 12 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	95 g / 100 g
Humidité	5 g / 100 g
Cendres	1,6 g / 100 g
Aw	0,35

6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base des ces céréales	■	□
Crustacés et produits à base de crustacés	□	□
Œufs et produits à base d'oeufs	□	■
Poissons et produits à base de poissons	□	□
Arachides et produits à base d'arachides	□	□
Soja et produits à base de soja	■	□
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	□	■
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	□	□
Céleri et produits à base de céleri	□	□
Moutarde et produits à base de moutarde	□	□
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO ₂)	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 100	< 100 000
Coliformes	/ g	< 10	< 100
Coliformes thermotolérants	/ g	< 10	< 100
Staphylococcus aureus	/ g	< 100	< 1000
Salmonelles	/ 25 g	Absent	Absent
Levures	/ g	< 10	< 100
Moisissures	/ g	< 10	< 100
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g	< 10	< 100

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Cannelle
Odeur	Cannelle
Texture	Croquant
Couleur	Brun
Forme	Rectangulaire

Spéculoos Duo 12 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines
 (maximum à la production)

52 semaines

10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec

Température de stockage

18 ° - 22 °

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	12,00 g	12,52 g
Carton	1,800 kg	2,145 kg
Palette	288,00 kg	367,20 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
100	37	15
290	190	180
1200	800	1970

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

160

Nombre de carton par couche

16

Nombre de couche par palette

10