

Brisure de spéculoos 2-10 mm 1,1 KG



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Brisure de spéculoos 2-10 mm 1,1 KG
Référence du produit	V650
Le n° de code EAN du produit	54 10495 20014 7
Unités par carton	6 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00694 7
Code marchandise douanier	1905.9045
Date de révision	V4 - 04/04/2019

Brisure de spéculoos 2-10 mm 1,1 KG

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium), sel, cannelle.

Contient : gluten.

Pays d'origine : Belgique

Matière première	%
Farine de froment	50,8

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100 g	Par portion 10,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	2046	205	2%	2000
	Kcal	487	49		
Graisses		18,4 g	1,8 g	3%	70 g
acides gras saturés		8,6 g	0,9 g	4%	20 g
acides gras mono-insaturés					
acides gras poly-insaturés					
trans					
cholestérol					
Glucides		73,9 g	7,4 g	3%	260 g
dont sucres		33,6 g	3,4 g	4%	90 g
Fibres alimentaires		1,4 g	0,1 g		
Protéines		5,7 g	0,6 g	1%	50 g
Sel		0,83 g	0,08 g	1%	6 g
Sodium					

** Apport de référence

Brisure de spéculoos 2-10 mm 1,1 KG

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	> 97,5 % g / 100 g
Humidité	< 2,5 % g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	< 0,3

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 sasame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO2)	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 100	< 1 000
Coliformes	/ g	< 10	< 10
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g	< 100	< 100
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	Brisure, morceau concassé

Brisure de spéculoos 2-10 mm 1,1 KG

9. DELAIS DE CONSERVATION

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

24 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	1.100,00 g	1.109,60 g
Carton	6,600 kg	6,936 kg
Palette	316,80 kg	356,93 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
140	100	270
385	296	200
1200	800	1370

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

48

Nombre de carton par couche

8

Nombre de couche par palette

6