

Spéculoos 200 G - 35 Pc.



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Spéculoos 200 G - 35 Pc.
Référence du produit	H1000
Le n° de code EAN du produit	54 10495 00000 6
Unités par carton	36 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00692 3
Code marchandise douanier	1905.9045
Date de révision	V170529 - 29/05/2017

Spéculoos 200 G - 35 Pc.

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.

Peut contenir des traces de lait.

Matière première	%
Farine de froment	47,7

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 6 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	2046	123	1%
	Kcal	487	29	
Graisses	18,4 g	1,1 g	2%	70 g
acides gras saturés	8,6 g	0,5 g	3%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	73,9 g	4,4 g	2%	260 g
dont sucres	33,6 g	2,0 g	2%	90 g
Fibres alimentaires	1,4 g	0,1 g		
Protéines	5,7 g	0,3 g	1%	50 g
Sel	0,83 g	0,05 g	1%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Spéculoos 200 G - 35 Pc.

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 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	< 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	Rectangulaire

Spéculoos 200 G - 35 Pc.

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	200,00 g	205,35 g
Carton	7,200 kg	7,638 kg
Palette	504,00 kg	558,66 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
215	60	32
380	225	210
1200	800	1640

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

70

Nombre de carton par couche

10

Nombre de couche par palette

7