

Petite Gaufre Liégeoise 1 face cacao 60 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Petite Gaufre Liégeoise 1 face cacao 60 G
Référence du produit	0040
Le n° de code EAN du produit	54 10495 00207 9
Unités par carton	30 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00603 9
Code marchandise douanier	1905.3211
Date de révision	V11 - 31/01/2019

Petite Gaufre Liégeoise 1 face cacao 60 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **froment**, sucre (21,2%), margarine [huiles et graisses végétales (palme, colza ; en proportions variables), eau, émulsifiants (lécithine de **soja**, mono- et diglycérides d'acides gras), sel, correcteur d'acidité (acide citrique), arômes naturels, colorant (bêta-carotène)], nappage cacao (13,6%) [sucre, graisses végétales (palme, coco), cacao maigre en poudre, stabilisant (tristéarate de sorbitane), émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel (vanille)], **œufs**, levure, farine de **soja**, sucre inverti, stabilisant (sorbitol), sel, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme.

Contient : gluten, œufs, soja.

Peut contenir des traces de lait (y compris lactose).

Matière première	%
Farine de froment	30,8
Farine de soja	2

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 60 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1972	14%	2000
	Kcal	472		
Graisses	25,7 g	15,4 g	22%	70 g
acides gras saturés	13,6 g	8,2 g	41%	20 g
acides gras mono-insaturés	9,1 g	5,5 g		
acides gras poly-insaturés	3,0 g	1,8 g		
trans	0,10 g	0,06 g		
cholestérol	13,0 mg	7,8 mg		
Glucides	53,3 g	32,0 g	12%	260 g
dont sucres	29,2 g	17,5 g	19%	90 g
Fibres alimentaires	1,8 g	1,1 g		
Protéines	5,9 g	3,5 g	7%	50 g
Sel	1,10 g	0,66 g	11%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Petite Gaufre Liégeoise 1 face cacao 60 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	88,8 g / 100 g
Humidité	11,2 g / 100 g
Cendres	1,23 g / 100 g
Aw	0,76

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 coques 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	< 1 000
Salmonelles	/ 25 g	Absent	Absent
Levures	/ g	< 10	< 100
Moisissures	/ g	< 10	< 100
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g	< 10	< 100

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Vanille + cacao
Odeur	Vanille + cacao
Texture	Moelleux + Sucre croustillant
Couleur	Brun doré avec un nappage cacao
Forme	Hexagonal

Petite Gaufre Liégeoise 1 face cacao 60 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

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

12 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	60,00 g	61,00 g
Carton	1,800 kg	2,000 kg
Palette	259,20 kg	311,93 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
100	100	25
300	210	135
1200	800	1790

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

144

Nombre de carton par couche

12

Nombre de couche par palette

12