



*Numéro de produit*

00071

*Description du produit*

**Maxi cone 96 pcs**

*Date*

08/10/18

*GN-Code*

1905 32 99

## DESCRIPTION DU PRODUIT

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

## INGRÉDIENTS

Farine de froment	66,67 %	E.U.
Sucre	28,13 %	Belgique
Fibres alimentaires	2,08 %	E.U.
Graisse de coco (non hydrogéné)	1,43 %	Philippines
Emulsifiant: lécithine de soja	1,17 %	E.U.
Sel	0,31 %	E.U.
Poudre levante: carbonate de magnésium E504	0,13 %	France
Arôme de vanille	0,07 %	E.U.

## CARACTÉRISTIQUES

Diamètre	52 mm	+/- 3 mm
Angle	17°	Min
Longueur	155 mm	+/- 5 mm
Poids net minimum par cornet	14 g	+/- 1 g

## EMBALLAGE

Nombre de cartons par palette euro	105	15 cartons/couche
Nombre de cartons par palette industrielle	120	20 cartons/couche
Dimensions boîte (L x P x H)	230x225x245	230 g
Nombre / boîte	96	



*Numéro de produit*

00071

*Description du produit*

**Maxi cone 96 pcs**

*Date*

08/10/18

*GN-Code*

1905 32 99

## VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

Valeur énergétique kJ/kcal	1700/401	/100g
Graisses	3,8	g/100g
dont acides gras saturés	1,9	g/100g
Glucides	84	g/100g
dont sucres	29	g/100g
Protéines	7,5	g/100g
Sel	0,40	g/100g

## PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Humidité	1,60	%
Valeur AW	0,246	%
Cendre	< 0,70	%
Conformément aux contaminants chimiques		
Salmonella	absent	/25 g
Régulation 1881/2006		

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

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



*Numéro de produit*

00071

*Description du produit*

**Maxi cone 96 pcs**

*Date*

08/10/18

*GN-Code*

1905 32 99

## PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Les mesures de gestion suivantes sont prises

afin d'éviter les contaminants physiques:

Tamis (maillage de 1 mm)

Procédure de bris de verre

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"/>	5412266000055
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

Minimum 12 mois à partir de la date de production

Optimal: sec 17 ° C

Température ambiante à la livraison

## ALLERGÈNES

Soja

Froment

## LE PRODUIT EST FABRIQUE SANS OGM:

Conformément à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003

Appropriée pour les végétariens

Appropriée pour les végétaliens



*Numéro de produit*

00071

*Description du produit*

**Maxi cone 96 pcs**

*Date*

08/10/18

*GN-Code*

1905 32 99

## ASSURANCE DE QUALITE

Manuel de qualité et de la sécurité alimentaire

Plan HACCP

Certificat COMEOS Food pour PME