

Fiches techniques – produits



1. La Cuillètte nature

Produit	
Description	Cuillère classique nature
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sucre, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	6,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 33 mm
	Largeur (manche) : 15 mm

Usage	
<p>La cuillère comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche fun et gourmande aux glaces, desserts et autres repas à emporter. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.</p>	

Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 200 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 1.600 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,48 kg (1,3 kg)
Master carton	12,86 kg
Palettisation	18 cartons (= 28.800 pièces) – 3 étages
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	231 kg (+ poids palette)

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1816 kJ/430 kcal
Matières grasses	8,3 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	79,2 g
<i>dont sucres</i>	10,8 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



2. La Glacette nature



Produit	
Description	Cuillère à glace nature
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sucre, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	4,4 g
Dimension	Longueur : 83 mm
	Largeur (tête) : 25 mm
	Largeur (manche) : 15 mm

Usage	
<p>La cuillère comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche fun et gourmande aux glaces, desserts et autres repas à emporter. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.</p>	









Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 440 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 3.520 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	2,10 kg (1,93 kg)
Master carton	17,8 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	320 kg (+ poids palette)

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1816 kJ/430 kcal
Matières grasses	8,3 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	79,2 g
<i>dont sucres</i>	10,8 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



3. Analyses microbiologiques

<u>ANALYSES BACTERIOLOGIQUES</u>					
Analyse	Résultat	Unité	Critère	Méthode	Accrédit. **
Flore aérobie mésophile (30°C)	<10	cfu/g		ISO 4833-1	
Bactéries lactiques mésophiles	<10	cfu/g		ISO 15214	
Anaérobies sulfito-réducteurs à 37°C	<10	cfu/g		ISO 15213	
Entérobactéries à 30°C- Chromogène	<10	cfu/g		BRD-07/24-11/13 RAPID'Entéro	
Escherichia coli	<10	cfu/g		ISO 16649-2	
Staphylocoques à coag. + (S.aureus & autres espèces)	<10	cfu/g		ISO 6888.2	
Listeria monocytogenes (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/10-04/05 (iQ-Check Listeria mono II)	
Salmonella spp (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/06-07/4 (iQ-Check, Salmonella II)	

Euraceta

