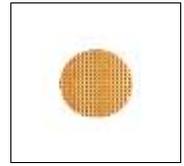


FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00016 | Rondes 80 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|----------------------------|------------------|
| Gaufrette avec édulcorant | |
| Propriétés organoleptiques | |
| Odeur | odeur gaufrette |
| Couleur | brun doré |
| Goût | légèrement sucré |
| Texture | croustillant |

INGRÉDIENTS

Farine de froment

Emulsifiant: lécithine de soja

Poudre de lactosérum (lait)

Lactose (lait)

Protéines de lait

Fécule de pomme de terre

Graisse de coco (non hydrogéné)

Poudre levante: E500 & E504

Sel

Arôme de vanilline

Edulcorant: saccharine E954

FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00016 | Rondes 80 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|-------------------------|----------------|------------|
| Dimensions gaufrette | 80 mm diamètre | +/- 2 mm |
| Épaisseur | 5,1 mm | +/- 0,3 mm |
| Poids net total minimum | 0,750 | kg |

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) | 230x225x244 | 220 g |
| Nombre / boîte | +/- 270 | |

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

| | | |
|----------------------------|----------|--------|
| Valeur énergétique kJ/kcal | 1700/402 | /100g |
| Graisses | 3,6 | g/100g |
| dont acides gras saturés | 2,0 | g/100g |
| Glucides | 80 | g/100g |
| dont sucres | < 0,5 | g/100g |
| Protéines | 11 | g/100g |
| Sel | 0,45 | g/100g |

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

| | | |
|----------|------|--------|
| Cendre | 1,13 | g/100g |
| Humidité | 1,5 | g/100g |

Conformément aux contaminants chimiques

Verordening 2023/915



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00016 | Rondes 80 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

| | | |
|--------------------------------|------------|-------|
| Total teneur en germes à 30° C | ≤ 100 | ufc/g |
| Levures | < 100 | ufc/g |
| Moisis | < 100 | ufc/g |
| Enterobacteriaceae | < 10 | ufc/g |
| Salmonella | pas prouvé | /25 g |
| Listeria Monocytogenes | pas prouvé | /25 g |
| Staphylococcus aureus | < 100 | ufc/g |

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"/> | 5412266000109 |
| 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"/> | |
| Description de vente | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Valeurs nutritionnelles | <input checked="" type="checkbox"/> | |



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00016 | Rondes 80 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois à partir de la date de production

Optimal: sec 17 ° C

Température ambiante à la livraison

ALLERGÈNES

Froment

Lait (inclus lactose)

Soja

LE PRODUIT EST FABRIQUE SANS OGM:

Conformément à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003

Appropriée pour les végétariens

ASSURANCE DE QUALITE

Manuel de qualité et de la sécurité alimentaire

Plan HACCP

Certification de qualité

En cas de remarques ou désapprobation,

nous devons les recevoir dans les 48h

après réception de cette fiche technique.

Sinon nous considérons ceci comme appr. tacite.



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00017 | Ronde 90 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|----------------------------|------------------|
| Gaufrette avec édulcorant | |
| Propriétés organoleptiques | |
| Odeur | odeur gaufrette |
| Couleur | brun doré |
| Goût | légèrement sucré |
| Texture | croustillant |

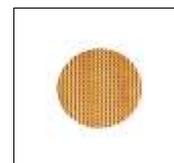
INGRÉDIENTS

Farine de froment
Emulsifiant: lécithine de soja
Poudre de lactosérum (lait)
Lactose (lait)
Protéines de lait
Fécule de pomme de terre
Graisse de coco (non hydrogéné)
Poudre levante: E500 & E504
Sel
Arôme de vanilline
Edulcorant: saccharine E954

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|-------------------------|----------------|------------|
| Dimensions gaufrette | 90 mm diamètre | +/- 2 mm |
| Épaisseur | 5,1 mm | +/- 0,3 mm |
| Poids net total minimum | 0,750 | kg |

FICHE TECHNIQUE



| | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| Numéro de produit | Description du produit | Date | GN-Code |
| 00017 | Ronde 90 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

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) | 230x225x244 | 220 g |
| Nombre / boîte | +/- 225 | |

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 GRAMMES

| | | |
|----------------------------|----------|--------|
| Valeur énergétique kJ/kcal | 1700/402 | /100g |
| Graisses | 3,6 | g/100g |
| dont acides gras saturés | 2,0 | g/100g |
| Glucides | 80 | g/100g |
| dont sucres | < 0,5 | g/100g |
| Protéines | 11 | g/100g |
| Sel | 0,45 | g/100g |

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

| | | |
|---|------|--------|
| Cendre | 1,13 | g/100g |
| Humidité | 1,5 | g/100g |
| Conformément aux contaminants chimiques | | |
| Verordening 2023/915 | | |

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

| | | |
|--------------------------------|------------|-------|
| Total teneur en germes à 30° C | ≤ 100 | ufc/g |
| Levures | < 100 | ufc/g |
| Moisissures | < 100 | ufc/g |
| Enterobacteriaceae | < 10 | ufc/g |
| Salmonella | pas prouvé | /25 g |



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



| Numéro de produit | Description du produit | Date | GN-Code |
|-------------------|------------------------|----------|------------|
| 00017 | Ronde 90 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

| | | |
|------------------------|------------|-------|
| Listeria Monocytogenes | pas prouvé | /25 g |
| Staphylococcus aureus | < 100 | ufc/g |

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"/> | 5412266000116 |
| 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"/> | |
| Description de vente | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Valeurs nutritionnelles | <input checked="" type="checkbox"/> | |

DATE DE PÉREMPTION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois à partir de la date de production

Optimal: sec 17 ° C

Température ambiante à la livraison

ALLERGÈNES

Froment

Lait (inclus lactose)

Soja



GET A TASTE OF OUR EXPERIENCE

le Vesuve
Biscuits & more

FICHE TECHNIQUE



| <i>Numéro de produit</i> | <i>Description du produit</i> | <i>Date</i> | <i>GN-Code</i> |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| 00017 | Ronde 90 | 10/08/23 | 1905 32 99 |

LE PRODUIT EST FABRIQUE SANS OGM:

Conformément à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003

Appropriée pour les végétariens

ASSURANCE DE QUALITE

Manuel de qualité et de la sécurité alimentaire

Plan HACCP

Certification de qualité

En cas de remarques ou désapprobation,

nous devons les recevoir dans les 48h

après réception de cette fiche technique.

Sinon nous considérons ceci comme appr. tacite.