

SPÉCIFICATION

12589 [2]

Informations générales

	cornet sucré pb	

Marque	
GTIN code	8710972125893

dénomination légale	
Préparation	

	Mois
Durée de conservation - Total	9

Conseils de stockage	Conserver au frais et au sec: 15-20 °C
Température à la livraison	

Détection de métal - Ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Non-ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Stainless steel (mm)	3

Ingrédients

Ingrédients: farine de **blé**, beurre (**lait**) (37,1%), sucre, sel.

Valeurs nutritionnelles

	<i>Par 100g</i>	<i>%AR (100g)</i>
Énergie - kJ (kJ)	2194	26
Énergie - kcal (kcal)	525	26
Graisses (g)	30.9	44
Graisses dont - saturés (g)	21.6	108
Graisses dont - mono-insaturés (g)	8.2	
Graisses dont - polyinsaturés (g)	1.1	
Glucides (g)	54.3	21
Glucides dont - Sucres (g)	20	22
Glucides dont - Polyols (g)	0	
Glucides dont - Starch (g)	34.3	
Fibres (g)	1	
Protéines (g)	6.9	14
Sel - Sodium*2,5 (g)	0.8	13

Allergènes et informations alimentaires

	<i>Présent</i>	<i>Pas présent</i>
Blé	X	
Seigle		X
Orge		X
Avoine		X
Épeautre		X
Kamut		X
Gluten	X	
Crustacés		X
Oeuf		X
Poisson		X
Arachides		X
Soja		X
Lait	X	
Amandes		X
Noisettes		X
Noix		X
Noix de cajou		X
Noix de pécan		X
noix du Brésil		X
Pistaches		X
noix de Macadamia		X
Noix		X
Céleri		X
Moutarde		X
Sesame		X
Sulfite		X
Lupin		X
Mollusques		X

	<i>oui</i>	<i>non</i>
Halal	X	
Kosher		X
Végétarien	X	
Végétalien		X
Libre de couleurs et de saveurs artificielles	X	
Sans irradiation	X	
Libre d'OGM (conforme au règlement (UE) 1829/2003)	X	

Logos et certifications

Chimique et physique

Général

Microbiologique

	<i>Fin de la durée de conservation</i>	<i>UoM</i>
Nombre de colonies aérobies	50.000	cfu/g
Levures	1.000	cfu/g
Moules	1.000	cfu/g
Entérobactériacés	1.000	cfu/g

Informations logistiques

Emballage primaire

Emballage secondaire

Contenu - Number of units (pieces)	72
Poids net (g)	1973
Poids brut (g)	2663

Emballage primaire2

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	4
Couches par palette	14

Organoleptical

Prepared

	<i>Objectif</i>
Longueur (mm)	
Longueur haut (mm)	130
Longueur en bas (mm)	
Largeur (mm)	59
Taille (mm)	48
Diameter (mm)	
Poids par pièce (g)	27

Fournisseur: Smilde Bakery B.V.

Hamerstraat 12

NL-1135 GA Edam

The Netherlands

+31 (0) 299 372 856

info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Cette spécification, qui est à titre informatif, a été préparée par nos soins aussi précisément que possible, sur la base de nos connaissances et de notre expérience au moment de la création et de la publication des produits. Des aspects tels que les fluctuations des matières premières (saison, zone de récolte, etc.), la disponibilité et la législation peuvent influencer certaines caractéristiques des produits. Dans le but d'obtenir une qualité de produit aussi constante que possible, nous nous réservons le droit de modifier la composition du produit. Dans ce contexte, si la composition de notre produit constitue la base d'une décision importante en ce qui concerne la transformation ultérieure de celui-ci, il est conseillé de nous contacter au sujet de la dernière spécification applicable. Lors de la commande de l'article, vous êtes d'accord avec la spécification du produit fourni.