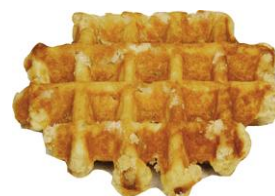




Fiche Technique Gaufre liégeoise réf : 9055



Désignation :

Gaufre au sucre

Composition :

Ingrédients : Farine de blé, sucre (25,3%), margarine (huile de palme et de colza, graisse de palme, eau, sel, émulsifiant: lécithine de soja, mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant: acide citrique, acide lactique, colorant: bêta -carotène, arôme, vitamine A, vitamine D3), poudre à lever : levure, oeufs, sirop de sucre inverti, farine de soja, stabilisant: sorbitol, sel, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel.

Allergènes :

Blé, oeufs, soja

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques et des dérivés laitiers

OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003

Valeurs nutritionnelles pour :

	100g	55g	%AR*55g
Energie	1894 Kj	1042 Kj	12%
Calories	453Kcal	249 Kcal	
Protéines	6,3 g	3,5 g	7%
Glucides	53,7 g	29,5 g	11%
dont sucres	28,7 g	15,8 g	18%

	100g	55g	%AR*55g
Matières grasses	23,3 g	12,8 g	18%
dont acides gras saturés	12,3 g	6,8 g	34%
Fibres	1,5 g	0,8 g	3%
Sel	0,5g	0,28	5%

Conditionnement et logistique

Référence	9055
Nbr UVC	1
Poids net	55g
EAN 13	3 281 32 200 055 9

Nbr UVC / PCB	30
Nbr PCB / UL	88
Nbr de couche	10
Format palette	EUROPE

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date Limite d'Utilisation Optimum :

8 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transports :

Stockage dans un endroit frais (15-20°C), sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximums :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliformes Thermotolérants : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Salmonelle : Absence dans 25g

Origine : Belgique

Date : 06/01/2014

Version: 2