

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Produits :

Moccachoc – Mini Brasil – Antwerpen – Chocofaggio - Firenze

#### Moccachoc

#### Description :

Gaufrettes croustillantes fourrées à la crème au café

#### Caractéristiques :

Apparence : gaufrette rectangulaire avec un pied en chocolat

Goût : chocolat - mocca

Couleur : brun, brun foncé

Goût : croustillant, douce, mocca, chocolat

#### Ingrédients :

Sucre, graisse végétale entièrement hydrogénée (coco), farine de **blé**, chocolat au **lait** 22% [sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, matière grasse de **lait** anhydre, émulsifiant : lécithine de **soja**], amidon de **blé**, sirop de sucre caramel, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de café, poudre de cacao, poudre à lever: carbonate de sodium, sel.

Peut contenir des traces des oeufs.

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	2304 kJ 552 kcal
Glucides	62 g
- Dont sucres	48 g
Matières grasses	32 g

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

- Dont acides gras saturés	28 g
Protéines	3,1 g
Sel	0,12 g

**Allergènes:**      + = présent  
                         - = absent  
                         ? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

Convient pour :

- Végétariens : oui
- Végétaliens : non
- Casher : non

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Caractéristiques physiques

Caractéristique	
Dimensions :	
Longueur	56 mm +/- 2 mm
Largeur	31 mm +/- 2 mm
Épaisseur	11 mm +/- 2 mm
Poids	8 g +/- 0,3 g

#### Caractéristiques microbiologiques :

Comptage bactérien total	Max. 5000/g
Levures	Max. 500/g
Moule	Max. 500/g
Salmonella	Abs./25 g

### Mini Brasil

**Description :** Gaufrette de cacao enrobées au chocolat au lait

#### Caractéristiques :

Apparence : gaufrette rectangulaire bien formé, enrobée de chocolate au lait

Goût : chocolade - cocoa,

Couleur : brun

Goût : croquant, sucré

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Ingrédients :

Chocolat au lait 53% [sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, matière grasse de lait anhydre, émulsifiant : lécithine de soja], farine de blé, sucre, matière grasse végétale totalement hydrogénée (coprah), poudre de cacao 1%, amidon de blé, émulsifiant : lécithine de soja, sel, poudre à lever : bicarbonate de sodium

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	2227 kJ 534 kcal
Glucides	61 g
- Dont sucres	44 g
Matières grasses	29 g
- Dont acides gras saturés	22 g
Protéines	5,2 g
Sel	0.17 g

**Allergènes:** + = présent  
- = absent  
? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	?
Mollusques	-

Convient pour :

- Végétariens : oui
- Végétaliens : non
- Casher : non

#### Caractéristiques physiques

Caractéristique	
Dimensions :	
Longueur	47 mm +/- 1 mm
Largeur	30 mm +/- 1 mm
Épaisseur	14 mm +/- 1 mm
Poids	7,5 g +/- 0,3 g

#### Caractéristiques microbiologiques :

Comptage bactérien total	Max. 5000/g
Levures	Max. 500/g
Moule	Max. 500/g
Salmonella	Abs./25 g

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

### Antwerpen

#### Description :

Biscuit de spéculoos avec un pied au chocolat lait

#### Caractéristiques :

Apparence : bien formé

Goût : cannelle, chocolat

Couleur : brun

Goût : croquant, cannelle, chocolat

#### Ingrédients :

Spéculoos 75% [ farine de **blé**, sucre, huiles et graisses végétales (palme, colza), sirop de candi, poudres à lever: carbonate acide de sodium, sel, cannelle], Chocolat au lait 25% [ sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, masse de cacao, matière grasse **lactique**, émulsifiant lécithine de **soja**]

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	2114 kJ 504 kcal
Glucides	70 g
- Dont sucres	39 g
Matières grasses	22 g
- Dont acides gras saturés	12 g
Protéines	5,7 g
Sel	0,66 g

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

**Allergènes:** + = présent  
- = absent  
? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

Convient pour :

- Végétariens : oui
- Végétaliens : non
- Casher : non

### Caractéristiques physiques

Caractéristique	
Dimensions :	
Longueur	61 mm +/- 2 mm
Largeur	32 mm +/- 2 mm
Épaisseur	7 mm +/- 2 mm
Poids	8 g +/- 1 g

**MELANGE DE BISCUITS**  
**EAN54 200532 0790 7**  
**FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021**

**Caractéristiques microbiologiques :**

Comptage bactérien total	Max. 5000/g
Levures	Max. 500/g
Moule	Max. 500/g
Salmonella	Abs./25 g

**Chocofaggio**

**Description :**

Biscuit sec sur une tablette de chocolat au lait

**Caractéristiques :**

Apparence : bien formé

Goût : chocolat, vanille

Couleur : brun

Goût : croquant, chocolat, vanille

**Ingrédients :**

Chocolat au lait 59% [sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, matière grasse de lait anhydre, émulsifiant : lécithine de soja], farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sucre inverti, poudre à lever : carbonate de sodium, pyrophosphate de sodium, sel, arôme de vanille.

Peut contenir des traces des oeufs



## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	2192 kJ 524 kcal
Glucides	63 g
- Dont sucres	44 g
Matières grasses	27 g
- Dont acides gras saturés	16 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,33 g

#### Allergènes:

+ = présent

- = absent

? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	?
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

Convient pour :

- Végétariens : oui
- Végétaliens : non
- Casher : non

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Caractéristiques physiques

Caractéristique	
Dimensions :	
Longueur	63 mm +/- 1 mm
Largeur	29 mm +/- 1 mm
Épaisseur	6,2 mm +/- 1 mm
Poids	10,5 g +/- 0,4 g

#### Caractéristiques microbiologiques :

Comptage bactérien total	Max. 5000/g
Levures	Max. 500/g
Moule	Max. 500/g
Salmonella	Abs./25 g

### Firenze

#### Description :

Biscuit en forme d'anneau, enrobé de chocolat au lait

#### Caractéristiques :

Apparence : bien formé

Goût : vanille, chocolat

Couleur : brun

Goût : croustillant, chocolat, vanille

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

#### Ingrédients :

Chocolat au lait 43% [sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, matière grasse de lait anhydre, émulsifiant: lécithine de soja], farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sucre inverti, poudre à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), sel, arôme de vanilline.

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	2180 kJ 520 kcal
Glucides	66 g
- Dont sucres	41 g
Matières grasses	26 g
- Dont acides gras saturés	14 g
Protéines	5,9 g
Sel	0,42 g

#### Allergènes:

+ = présent

- = absent

? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-

## MELANGE DE BISCUITS

### EAN54 200532 0790 7

#### FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

Convient pour :

- Végétariens : oui
- Végétaliens : non
- Casher : non

#### Caractéristiques physiques

Caractéristique	
Dimensions :	
Longueur	45 mm +/- 2 mm
Largeur	8,5 mm +/- 1 mm
Épaisseur	7,5 mm +/- 0,3 mm
Poids	

#### Caractéristiques microbiologiques :

Comptage bactérien total	Max. 5000/g
Levures	Max. 500/g
Moule	Max. 500/g
Salmonella	Abs./25 g

**MELANGE DE BISCUITS**  
**EAN54 200532 0790 7**  
**FICHE TECHNIQUE – 20/08/2021**

**Général**

**Caractéristiques chimiques :**

Absence de produits: conformes aux réglementations Belges et Européennes en vigueur.

Absence de corps étrangers.

**Informations sur les OGM :**

Le produit est conforme avec la législation européenne 1829/2003 et 1830/2003 et n'exige pas des mentions supplémentaire par rapport à OGM.

**Informations sur les matières premières traitées par ionisation ou radiation :**

Le produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation ni de radiation.

**Emballage :**

Emballage individuelle - 150 par boîte

**Stockage :**

Conserver à l'abri de chaleur et d'humidité

**Durée de conservation :**

Après production, au moins 12 mois.