



Bisquitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche technique Gaufre Liégeoise 55Gr

Ref : 20055NA03001



Ingrédients :

Farine de froment, sucre (24,5%), margarine [huile et graisses végétales (palme, colza; en proportions variables), eau, émulsifiant (lécithine de soja, mono et diglycérides d'acides gras), sel, correcteur d'acidité (acide citrique), arômes naturels, colorant (bêta-carotène)], oeufs, levure, farine de soja, sucre inverti, stabilisant (sorbitol), sel émulsifiant (lécithine de soja), arôme.

Allergènes : Blé, œuf, lait, soja.

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

OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

Valeurs nutritionnelles :

	100g	55g	% AR* 55g
Energie	1920 KJ	1056 KJ	13%
Calories	459 kcal	252 kcal	
Matières grasses	24,8 g	13,3 g	19%
dont a.g saturés	11,1 g	6,1 g	31%
Glucides	53,7 g	29,5 g	11%
dont sucres	24,1 g	13,3 g	15%
Fibres	1,7 g	0,9 g	
Protéines	6,0 g	3,3 g	7%
Sel	0,90 g	0,50 g	8%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	30	Nb carton/palette	120
Poids net UVC	55g	Poids Net carton	1,650	Nb de carton/couche	12
Code barre UVC	3 281322 000 550	Code barre carton	13281325200014	Nb de couche	10
Dimensions (mm) LxH	100x140x25	Dimensions (mm) LxH	300x215x145	Poids net palette	198
				Dimensions (mm) LxH	1200x800x1215

Date Limite d'Utilisation Optimale :

8 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transport :

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximum :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Salmonelles : Absence dans 25 g

Origine : Belgique

Date : 18/03/2022