

**Description :**

Cuite.

Marque : FOOD PLUS DP

**Calibre :** 45 g**Conditionnement :** 1 ct x 4 st x 12 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.160**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** PC**DLUO/DLC en jours :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48h entre 0°C et 4°C dans l'emballage**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Four traditionnel : Préchauffer le four à 200°C pendant 15 min. Disposer les gaufres congelées sur la plaque du four et réchauffer pendant 4 min. Avec décongélation : Préchauffer le four à 200°C pendant 15 min. Gaufrier : Disposer les gaufres dans le gaufrier pendant environ 3 min. à 240°C. Possibilité de les réchauffer au toaster ou à la salamandre pendant 2 min.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 45 g
Energie	1495 Kj / 358 Kcal	673 Kj / 161 Kcal
Protéines (g)	6.8	3.1
Glucides (g)	36	16.2
dont Sucres (g)	3.3	1.5
Matières grasses (g)	20	9.0
dont Acides Gras Saturés (g)	3.1	1.4
Fibres alimentaires (g)	2.1	0.9
Sel (g)	0.25	0.1
Sodium (mg)	98	44
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.34

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)**Fréquence pour 20 repas successifs :** 3/20 maxi**Classification :** Desserts contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_C

Origine pays de transformation : Belgique

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C

Dénomination légale de vente : Mini Gaufre de Bruxelles 45 G - produit cuit congelé

INGREDIENTS :

Farine de BLÉ, eau, huile de colza, LAIT en poudre, farine de SOJA, amidon (GLUTEN), OEUFS en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, sucre, poudres à lever : carbonate acide de sodium, glucono-delta-lactone; levure, arômes naturels, sel, maltodextrine.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 54500560913648

Nom du fournisseur : 103868 FOOD PLUS DP
Code douanier : 19053299

Recette sans porc

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 23.500 x h 19.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 190.500
Nb d'UMC / couche : 10
Nb couches / palette : 9

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.