	SPECULOOS OKAKAO X200	Page 1 / 3
		Identification : ESR01 Revision : 06 du 06/02/2014 Date of creation : 29/11/2010
Fiche technique		FT 171019 – V01 – 04/07/2019
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Nouvelle recette	

1- Dénomination - Definition of the product

Spéculoos
Speculoos



2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : Farine de blé, sucre candi, huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, cannelle, caramel (sucre, eau), poudre à lever : carbonates de sodium, sel, émulsifiants: lécithines et mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme naturel, colorant : caroténoïdes.

Ingredients : Wheat flour, brown sugar, vegetable oils and fats (palm, rapeseed), sugar, cinnamon, caramel (sugar, water), raising agent : sodium carbonates, salt, emulsifiers: lecithins and mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator : citric acid, natural flavouring, colour: carotenes.

3- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

4- Informations nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g Per 100g
Energie <i>Energy</i>	2015 kJ 481 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	19 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	8,8 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	71 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	32 g
Protéines <i>Protein</i>	5,9 g
Sel <i>Salt</i>	0,75 g

5- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards


Flore aérobie mésophile à 30°C <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
---	--------------

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

www.monbana.com

	SPECULOOS OKAKAO X200	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 171019 – V01 – 04/07/2019
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Nouvelle recette	

Entérobactéries 37°C <i>Entérobacteria (37°C)</i>	< 10 / g
levures + moisissures <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : Biscuit croustillant
 Aspect / *Appearance* : Biscuit rectangulaire
 Odeur / *Smell* : Typique du spéculoos, cannelle
 Saveur / *Taste* : Typique du spéculoos, cannelle

7- Conditionnement - Packaging conditions

Unité de vente – Sale unit

Environ 200 pièces / About 200 pieces

Poids net / <i>Net weight</i>	1,2 kg / 42 oz	
Poids brut / <i>Gross weight</i>	kg / oz	
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Polypropylène / <i>Polypropylene</i>
	Longueur / <i>Length</i>	93 mm
	Largeur / <i>Width</i>	38 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	7 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	
	Largeur / <i>Width</i>	
	Hauteur / <i>Height</i>	

Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80 x 120 cm
 Hauteur palette / *Pallet height*:

9 rangs de 16 cartons, soit 144 cartons par palette.
 9 rows of 16 cases, 144 cases by pallet

8- Code emballeur, Code EAN 13 et Code douanier


Code emballeur / *Code packer* : EMB 53 096 E
 Code EAN / *EAN* : 3474340089655

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

www.monbana.com

	SPECULOOS OKAKAO X200	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 171019 – V01 – 04/07/2019
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Nouvelle recette	

Code Douanier / Customs code : 19053199

9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Technique : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.

DLUO garantie à Expédition : 2/3 de la DLUO Technique

A conserver et transporter dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (12-21°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

Technical Shelf life: 12 months in the original and unopened package.

Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life

Store and transport in a cool (12-21°C), dry (max. 70%) and clean place. Keep away from strong odours and others contaminants.

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.