

Dénomination légale - legal denomination

Gaufrette chemisée à la pâte à glacer au cacao garnie de crème glacée au goût vanille et café et éclats de chocolat

Wafer coated with cocoa flavoured pâte à glacer and filled with vanilla and coffee flavoured ice-cream and chocolate pieces

Ingrédients - Ingredients

Lait écrémé; crème (**lait**); sirop de glucose-fructose; sucre; farine de **blé**; **lait** écrémé concentré; graisse de coco; éclats de chocolat 2,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille); cacao maigre en poudre 1,2%; sirop de sucre caramélisé; arôme vanille; arôme café; caramel (sirop de glucose, eau, sucre); concentré de carotte; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme de guar, carraghénanes; émulsifiants : lécithine, mono- et diglycérides d'acides gras; sel.

Skimmed milk; cream (milk); glucose-fructose syrup; sugar; wheat flour; condensed skimmed milk; coconut oil; chocolate pieces 2.7% (sugar, cocoa paste, cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring); fat-reduced cocoa powder 1.2%; caramelised sugar syrup; vanilla flavouring; coffee flavouring; caramel (glucose syrup, water, sugar); carrot concentrate; stabilizers: locust bean gum, guar gum, carrageenan; emulsifiers: lecithin, mono- and di-glycerides of fatty acids; salt.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g - Average nutritional values for 100g

Valeur énergétique - Energy	1191 kJ	284 kcal
Matières grasses - Fat	14,1 g	
dont acides gras saturés - of which saturated fatty acids	10,7 g	
Glucides - Carbohydrates	34,9 g	
dont sucres - of wch sugars	24,9 g	
Protéines - Proteins	4,0 g	
Sel - Salt	0,08 g	

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics

Entérobactéries	<10 /g
Staphylococcus aureus	<10 /g
Coliformes 30°C	<10 /g
Listeria Monocytogenes	<100 /g
Salmonelles	Absence /25g

Conservation - Preservation

Durée de conservation - Shelf life	24 mois à la production-24 months at production
Température de transport et de conservation - Transport and storage temperature	Les produits doivent être conservés à une température minimum de -18°C Products must be kept at a temperature of at least -18°C

Certifications + Agréments - Certifications + Approval number

Certifications : IFS Food - ISO 22000

Agrément - Approval number : LU-L4 CE

OGM - GMO (UE 1829/2003 et 1830/2003)

Absence d'ingrédients génétiquement modifiés - GMO Free

Ionisation - Ionization

Absence d'ingrédients ionisés - Not ionized

Régime alimentaire - Suitability for specific forms of nutrition

Végétarien - Vegetarian	Adapté - Suitable
Végétalien / Végane - Vegan	Inadapté - Unsuitable

Allergènes - Allergens (UE 1169/2011)

	Présence produit - Presence in product
1 Céréales contenant du gluten - Cereals containing gluten	oui - yes
2 Crustacés et ses dérivés - Crustaceans and products thereof	non- no
3 Oeufs et ses dérivés - Eggs and products thereof	non- no
4 Poissons et ses dérivés - Fish and products thereof	non- no
5 Arachides et ses dérivés - Peanuts and products thereof	non- no
6 Soja et ses dérivés - Soybeans and products thereof	oui - yes
7 Lait et ses dérivés (y compris le lactose) - Milk and products thereof (including lactose)	oui - yes
8 Fruits à coques et ses dérivés - Nuts and products thereof	non- no
9 Céleri et ses dérivés - Celery and products thereof	non- no
10 Moutarde et ses dérivés - Mustard and products thereof	non- no
11 Sésame et ses dérivés - Sesame seeds and products thereof	non- no
12 Sulfites si > 10mg/kg (ou L) - Sulphites if > 10mg/kg (ou L)	non- no
13 Lupin et ses dérivés - Lupin and products thereof	non- no
14 Mollusques et ses dérivés - Molluscs and products thereof	non- no

Résidus chimiques et contaminants - Chemical residues and contaminants

Conforme à la réglementation Européenne en vigueur en termes de résidus et contaminants (aflatoxine M1, pesticides, métaux lourds, dioxines, PCB, mélamine et radioactivité).

According to European regulations in terms of aflatoxin M1, pesticides, heavy metals, dioxin, PCB, melamine and radioactivity

Unité consommateur - Consumer item

Type	Cornet Cones (61003)	Emballage en carton par 6 - Multipack Carton with 6 cones (61002 = 61003 x6)
Dimensions (LxlxH)	163 x Ø64,2 mm	210 x 158 x 60 mm
Poids brut - Gross weight	76,7 g ±4,5g	76,7 g x6 ±4,5g
Poids net - Net weight	73,5 g ±4,5g	73,5 g x6 ±4,5g
Code EAN	5450007610033	5450007610026
Poids brut indicatif par MP		506 g

Caisse / Pack

Type	Carton - Vrac (61003 x 18)	Carton- Multipack (61002 x 9)
Dimensions (LxlxH)	190 x 190 x 165 mm	485 x 245 x 180 mm
Nombre d'UC par caisse - Cl/case	18	54
Code EAN	5450007310032	5450007310025
Poids brut total indicatif	1494 g	4774 g

Palette - Pallet

Type	Europalette consignée - Returnable Europallet	Europalette consignée - Returnable Europallet
Nombre de couches/palette - Number of layers/pallet	9	8
Nombre de caisses/couche - Number of cases/layers	24	7
Nombre de caisses/palette - Number of cases/pallet	216	56
Nombre d'UC/palette - Number of Cl/pallet	3888	3024