1. Dénomination

- Sylvain Speculoos St-Nicolas, Biscuit spéculoos

2. Composition

- **Ingrédients** : farine de sarrasin*, sucre de canne*, beurre*(**lait**), fécule de pomme de terre*, **œufs***, **lait***, cannelle*, agent levant (bicarbonate de sodium), épices* à spéculoos, sel.

  *Produits issus de l'agriculture biologique.

3. Conservation

- Palettisation: A demander si nécessaire
- Numéro de lot et DDM: impression Inkjet (JJ/MM/AAAA)
- Date Durée Minimale : 365 jours
- Dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière, température ambiante (max. 25°C).
- Une fois le paquet ouvert, il est préférable de consommer les biscuits dans les 3 jours

4. Caractéristiques techniques

Biologiques	Production		Fin DLC	Ref
	But	Tolérance		
Flore mésophile aérobie	< 10 000 / g	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	(3)
Coliformes	< 1 000 / g	< 10 000 / g	< 100 000 / g	(1)
Levures et moisissures	< 1 000 / g	< 10 000 / g	< 100 000 / g	(1)
Chimiques	**Limites**			**Ref**
Arômes	Cfr. Règlement Européen 1334/2008			
Additifs	Cfr. Règlement Européen 1333/2008			
Pesticides	Cfr. Règlement Européen 396/2005			
Deoxynivalenol	< 500 µg / kg			(2)
Zearalenon	< 50 µg / kg			(2)
Mélamine	< 2,5 mg/kg			(2)
Physiques	**Limites**			**Ref**
Corps étrangers	Absence			(5)

5. Allergènes

Allergènes	Présent dans le produit	Présent en trace
Arachide	NON	NON
Céleri	NON	NON
Crustacés	NON	NON
Fruits à coque	NON	OUI
Céréales contenant du gluten	NON	NON
Graines de sésame	NON	NON
Lait & lactose	OUI	NON
Moutarde	NON	NON
Œufs	OUI	NON
Poisson	NON	NON
Soja	NON	NON
Sulfites	NON	NON
Mollusques	NON	NON
Lupin	NON	NON

6. Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit

Energie	1753 KJ	417 Kcal
Matières grasses (g), dont	17,0	
Acides gras saturés	10,7	
Mono-insaturés	4,9	
Poly-insaturés	0,5	
Glucides(g), dont	60,2	
Sucres	29,3	
Fibres (g)	2,1	
Protéines (g)	5,1	
Sel (g)	0,21	

7. OGM

Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ?	NON
Le produit ou un ses ingrédients / additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ?	NON

8. Certification

Certification BIO	Certifié par Certisys BE-BIO-01	(6)
Sans gluten	< 20 mg / kg	(4)

9. Emballages

Tous les emballages primaires utilisé pour le conditionnement des produits Generous sont conformes au Règlement UE 1935/2004 du Parlement Européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Références législatives et normatives :

(1) Guide d'autocontrôle pour la boulangerie-pâtisserie G-026 AFSCA V1.0 du 08/10/2008
(2) Règlement européen 1881/2006 du 19/12/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
(3) Microbiologie alimentaire, JP Guiraud, Dunod, Paris 2003
(4) Règlement 41/2009 du 20/01/2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Règlement 828/2014 de la commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires.
(5) Critères internes Brufotec
(6) RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil