



## FICHE TECHNIQUE– SPECULOOS AVEC UNE COUCHE DE CHOCOLAT



Page 1 sur 3  
Doc : SPF-SYVAINZP-FR  
Modifié par : A. Courivaud  
Date de validation 27/07/2023  
Validé par : J. Delitte

### 1. Dénomination

- Sylvain Speculoos Zwarte Piet, Biscuit spéculoos au sarrasin avec une couche de chocolat

### 2. Composition

- **Ingrédients** : chocolat noir 72%\* (30%) (masse de cacao\*, sucre\*, beurre de cacao\*), farine de sarrasin\*, sucre de canne\*, beurre\*(lait), fécule de pomme de terre\*, œufs\*, lait\*, épices à spéculoos\*, agent levant (bicarbonate de sodium), 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. <a href="#">Règlement Européen 1334/2008</a> |               |                 |     |
| Additifs                | Cfr. <a href="#">Règlement Européen 1333/2008</a> |               |                 |     |
| Pesticides              | Cfr. <a href="#">Règlement Européen 396/2005</a>  |               |                 |     |
| Deoxynivalenol          | < 500 µg / kg                                     |               |                 | (2) |
| Zearalenon              | < 50 µg / kg                                      |               |                 | (2) |
| Mélatamine              | < 2,5 mg/kg                                       |               |                 | (2) |
| Physiques               | Limites   |               |                 | Ref |
| Corps étrangers         | Absence   |               |                 | (5) |



## FICHE TECHNIQUE– SPECULOOS AVEC UNE COUCHE DE CHOCOLAT



Page 2 sur 3  
Doc : SPF-SYVAINZP-FR  
Modifié par : A. Courivaud  
Date de validation 27/07/2023  
Validé par : J. Delitte

### 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                     | OUI              |
| Moutarde                     | NON                     | NON              |
| Œufs                         | OUI                     | OUI              |
| Poisson                      | NON                     | NON              |
| Soja                         | NON                     | OUI              |
| Sulfites                     | NON                     | NON              |
| Mollusques                   | NON                     | NON              |
| Lupin                        | NON                     | NON              |

### 6. Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit

|                           |         |            |
|---------------------------|---------|------------|
| Energie                   | 2170 KJ | 517,2 Kcal |
| Matières grasses(g), dont | 26,8    |            |
| Acides gras saturés       | 16,9    |            |
| Mono-insaturés            | 8,4     |            |
| Poly-insaturés            | 0,8     |            |
| Glucides(g), dont         | 60,7    |            |
| Sucres                    | 33,2    |            |
| Fibres (g)                | 2,25    |            |
| Protéines (g)             | 4,3     |            |
| Sel (g)                   | 0,22    |            |

### 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 |



## FICHE TECHNIQUE– SPECULOOS AVEC UNE COUCHE DE CHOCOLAT



Page 3 sur 3  
Doc : SPF-SYVAINZP-FR  
Modifié par : A. Courivaud  
Date de validation 27/07/2023  
Validé par : J. Delitte

### 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