



## Technical Data Sheet

V\_10\_01 | Ed.01 Rév.00 du 01/07/2022 | EUR | Page 1 sur 2



Nom commercial	Boudoirs		
Nom légal	Boudoirs		
Description	Biscuit cuit au four		
Quantité nette du colis	200g, 300g, 400g, 500g   e		
Usine de production	Bonomi SpA - Loc. Vazzi, 7 - 37028 Roverè V.se - VR - ITALIE		
Ingrédients	Farine de blé , sucre, oeufs 26%, poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), sirop de glucose, arômes naturels, sel.		
Peut contenir	soja.		
BBD	12 mois		
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec. Ne pas exposer au soleil.		
Caractéristiques chimiques et physiques			
Aspect	Biscuit en forme de bâtonnet avec une structure caractérisée par de petites alvéolatures régulières dont la surface est recouverte de sucre.		
Couleur	Nuances de jaune et d'ocre		
Saveur	Vanille et citron		
Goût	Doux		
Humidité	≤10%		
AW	<0,65		
Taille et poids			
Longueur	108 mm ± 3 mm		
Largeur	30 mm ± 3 mm		
Épaisseur	18 mm ± 3 mm		
Poids (biscuit simple)	8,3 g ± 0,5 g		
Caractéristiques nutritionnelles	Valeurs moyennes pour 100g	Valeurs moyennes par biscuit 8,3g	RI*
Énergie	1599 kJ / 378 kcal	kJ / 31 kcal	0g 0g
Graisse	3,8g		0%
dont saturés	1,1g		0%
Glucides dont	77g	6,3g	2%
sucres	42g	3,5g	4%
Protéine	8,5g	0,7g	1%
Sel	0,25g	0,02g	0%
*AR = apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)			
Autres caractéristiques nutritionnelles	Valeurs moyennes pour 100g		
Gras trans	<0,1 g		
Sodium (Na+ )	100 mg		



## Technical Data Sheet

V\_10\_01 | Ed.01 Rév.00 du 01/07/2022 | EUR | Page 2 sur 2

### Caractéristiques microbiologiques

TPC	<1,000 UFC/g
Levure	<100 UFC/g
Moule	<100 UFC/g
Entérobactéries	<10 UFC/g
Staphylocoque C+	<10 UFC/g
Salmonelle	ND/25g

### Emballage et matériel

Conditionnement

Le produit est conditionné en bâtonnets transparents de 12 pièces (100g), puis les bâtonnets sont conditionnés avec un deuxième flowpack imprimé.

Matériau interne du Flowpack

Film PP 5 transparent

Matériau externe du Flowpack

Film PP 5 imprimé

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de nos marchandises, tant de notre production que de la commercialisation, sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en vigueur pour les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments (Règlement (CE) n° 1935/2004 et modifications ultérieures, Règlement (CE) n° 2023/2006 et modifications ultérieures, Règlement (UE) n° 10/2011 et modifications ultérieures, DM 21/3/1973 et modifications ultérieures et DPR 777/82 et modifications ultérieures).

### Références légales

HACCP

Conformément au Règlement (CE) n° 852/2004 et ses modifications ultérieures.

Traçabilité

Conformément au Règlement (CE) n° 178/2002 et ses modifications ultérieures.

Étiquetage

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 et ses modifications ultérieures.

OGM

Conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 et aux modifications ultérieures et 1830/2003 et ses modifications ultérieures, le produit ne contient pas et n'est pas fabriqué à partir d'organismes génétiquement modifiés

Rayonnement ionisant

Le produit n'a été soumis à aucun traitement par rayonnement ionisant.

Nanomatériaux artificiels

Le produit ne contient pas et n'est pas composé de nanomatériaux manufacturés.

Le produit est conforme, bien que cela ne soit pas expressément indiqué, à la réglementation italienne et européenne en vigueur.

Approuvé par

QM

Date d'impression

23/11/2022

Les informations fournies dans ce document sont basées sur nos meilleures connaissances au moment de sa publication. Cette spécification et les informations qu'elle contient restent la propriété de Bonomi SpA et ne doivent pas être divulguées à des tiers sans l'autorisation de Bonomi SpA.