

Fiches techniques – produits



1. La Cuillètte nature

Produit	
Description	Cuillère classique nature
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sucre, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	6,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 33 mm
	Largeur (manche) : 15 mm

Usage

La cuillère comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche fun et gourmande aux glaces, desserts et autres repas à emporter. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.

Conditionnement

Petit carton	1 petit carton = 200 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 1.600 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,49 kg (1,3 kg)
Master carton	12,95 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	235 kg

Temps d'utilisation

Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle

	Pour 100 g
Valeur énergétique	1816 kJ/430 kcal
Matières grasses	8,3 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	79,2 g
<i>dont sucres</i>	10,8 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



2. La Touillette spéculoos



Produit	
Description	Touillette spéculoos
Ingrédients	Farine de blé , eau, sucre, huile de tournesol, épices spéculoos, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	4,5 g
Dimension	Longueur : 110 mm
	Largeur (tête) : 15 mm
	Largeur (manche) : 10 mm

Usage	
<p>La touillette comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche gourmande aux cafés et remplace parfaitement le petit biscuit. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.</p>	

Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 400 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 3.200 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,99 kg (1,8 kg)
Master carton	16,95 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	307 kg

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1758 kJ/416 kcal
Matières grasses	7,4 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	78,4 g
<i>dont sucres</i>	16,8 g
Protéines	8,9 g
Sel	0,7 g
Fibres alimentaires	3,1 g



3. L'Apérette nature



Produit	
Description	Cuillère apéritive nature
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sirop de glucose séché, flocons de pommes de terre, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	4,8 g
Dimension	Longueur : 85 mm
	Largeur (tête) : 35 mm

Usage	
La cuillère apéritive comestible Ecopoon peut être utilisée pour toutes sortes de dégustations. La forme est idéale pour les garnir avec des préparations chaudes ou froides. Le goût est neutre et n'altère pas la saveur des préparations. Il est conseillé de garnir les cuillères apéritives quelques minutes avant de les servir ou de les conserver au frais. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.	

Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 200 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 1.600 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,15 kg (0,96 kg)
Master carton	10,23 kg
Palettisation	18 cartons (= 28.800 pièces) – 3 étages
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	186 kg

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/préparation froide	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1803 kJ/427 kcal
Matières grasses	9,5 g
<i>dont saturés</i>	1,1 g
Glucides	75,4 g
<i>dont sucres</i>	6,3 g
Protéines	10 g
Sel	1,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



4. L'Apérette romarin



Produit	
Description	Cuillère apéritive romarin
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sirop de glucose séché, romarin, sel, flocons de pommes de terre
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	4,8 g
Dimension	Longueur : 85 mm
	Largeur (tête) : 35 mm

Usage	
La cuillère apéritive comestible Ecopoon peut être utilisée pour toutes sortes de dégustations. La forme est idéale pour les garnir avec des préparations chaudes ou froides. Le goût romarin permet de réaliser de subtiles associations. Il est conseillé de garnir les cuillères apéritives quelques minutes avant de les servir ou de les conserver au frais. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.	

Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 200 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 1.600 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,15 kg (0,96 kg)
Master carton	10,23 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	186 kg

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/préparation froide	50 min

Analyse nutritionnelle	Pour 100 g
Valeur énergétique	1803 kJ/427 kcal
Matières grasses	9,5 g
<i>dont saturés</i>	1,1 g
Glucides	75,4 g
<i>dont sucres</i>	6,3 g
Protéines	10 g
Sel	1,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



5. La Glacette nature



Produit	
Description	Cuillère à glace nature
Ingrédients	Farine de blé , eau, huile de tournesol, sucre, flocons de pomme de terre, sirop de glucose séché, sel
Allergènes	Gluten
DDM	12 mois
Poids net	3,4 g
Dimension	Longueur : 83 mm
	Largeur (tête) : 25 mm
	Largeur (manche) : 15 mm

Usage	
<p>La cuillère comestible Ecopoon peut être utilisée dans les préparations chaudes et froides. Elle résiste 50 min dans les préparations glacées et entre 5 et 10 min dans les liquides chauds. Elle apporte une touche fun et gourmande aux glaces, desserts et autres repas à emporter. A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture du sachet.</p>	

Conditionnement	
Petit carton	1 petit carton = 500 pièces
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 4.000 pièces
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton (poids net)	1,90 kg (1,71 kg)
Master carton	16,22 kg
Palettisation	
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	292 kg

Temps d'utilisation	
Liquide chaud	Entre 5 et 10 min
Liquide/dessert froid	50 min

Analyse nutritionnelle	
	Pour 100 g
Valeur énergétique	1816 kJ/430 kcal
Matières grasses	8,3 g
<i>dont saturés</i>	0,9 g
Glucides	79,2 g
<i>dont sucres</i>	10,8 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g



6. Sachets B2C

Quatre packs B2C sont disponibles :









1. Cuillette
2. Touillette
3. Apérette nature
4. Apérette romarin



Conditionnement – packs B2C	
Petit carton	1 petit carton = 6 packs
Master carton	1 master carton = 8 petits cartons = 48 packs
Dimensions	
Petit carton	370 mm x 183 mm x 130 mm
Master carton	377 mm x 377 mm x 560 mm
Poids	
Petit carton	786 g
Master carton	7,35 kg
Palettisation	18 cartons (= 864 packs) – 3 étages
Dimension palette	1.200 mm x 800 mm x 1.920 mm
Poids palette	132,50 kg + palette
DDM	7 mois



7. Analyses microbiologiques (août 2022)

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES					
Analyse	Résultat	Unité	Critère	Méthode	Accrédit. **
Flore aérobie mésophile (30°C)	<10	cfu/g		ISO 4833-1	
Bactéries lactiques mésophiles	<10	cfu/g		ISO 15214	
Anaérobies sulfite-réducteurs à 37°C	<10	cfu/g		ISO 15213	
Entérobactéries à 30°C- Chromogène	<10	cfu/g		BRD-07/24-11/13 RAPID'Entéro	
Escherichia coli	<10	cfu/g		ISO 16649-2	
Staphylocoques à coag. + (S.aureus & autres espèces)	<10	cfu/g		ISO 6888.2	
Listeria monocytogenes (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/10-04/05 (iQ-Check Listeria mono II)	
Salmonella spp (Méthode PCR)	Non détecté	/25g		BRD 07/06-07/4 (iQ-Check, Salmonella II)	

Euraceta

