

Fiche technique



Tranche Belle Hélène

Numéro d'article	05154
Contenu du carton	2 x 470 g = 0.940 kg
EAN	7611687051549
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	20 couches à 16 ct. = 320 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Dessert aux poires, surgelé

Ingédients:

Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], poires 21%, crème à la vanille [eau, sucre, amidon de pomme de terre modifié, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, rocou)], AMANDES, sucre, couverture [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], OEUFS**, masse à glacer grasse [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithine), arôme naturel de vanille], LAIT entier, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, huile de palmiste hydrogénées, gélatine alimentaire [bovin], gluten de BLÉ, émulsifiants [E471, E472a], correcteur d'acidité [acide citrique], LAIT écrémé en poudre, protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], sel de cuisine, farine de malt d'ORGE, antioxydant [acide ascorbique], arôme [vanilline]. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:

Contient: LAIT, OEUFS, AMANDES, GLUTEN. Peut contenir des traces de SOJA, fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'050 kJ / 254 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	22 g
dont sucres	19 g
Protéines	3.5 g
Sel	0.07 g

Préparation:

Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante. Une fois décongelé, mettre au réfrigérateur à 5°C et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler.

Dimensions:**Produit**

Longueur ca. 27 cm Largeur ca. 19 cm
Hauteur ca. 3.5 cm Ø

Carton

Longueur 28.2 cm Largeur 18.9 cm
Hauteur 6.2 cm

En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire Papier ciré, papier de séparation
Emballage secondaire Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

Assurance de la qualité / HACCP

Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

Confirmation

Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.