

Fiche technique

Gâteau au chocolat



Numéro d'article	04012
Contenu du carton	2 x (12 x ca. 87 g) = 2.100 kg
EAN	7611687040123
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	456 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	20 couches à 6 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Gâteau au chocolat, cuit, surgelé

Ingédients:

Chocolat 22% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], NOISETTES 14.8%, sucre, jaune d'OEUF*, BEURRE, blanc d'OEUF*, huile de colza, OEUFs*, cacao pauvre en graisse en poudre 4.4%, sucre vanillé [sucre, vanilline], sucre glace, amidon de maïs cireux, glucose, huile de palm, sel de cuisine iodé. *d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	2'086 kJ / 506 kcal
Matières grasses	37 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	33 g
dont sucres	31 g
Protéines	7.5 g
Sel	0.17 g

Préparation:

Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1.5 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur
Hauteur ca. 4 cm Ø ca 24 cm

Carton

Longueur 51.6 cm Largeur 26.1 cm
Hauteur 7.7 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Moule en alu, film pour sac tubulaire, papier de séparation des gâteaux

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.