

# 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 15%, sucre, jaune d'OEUF\*\*, OEUFS\*, BEURRE, huile de colza, blanc d'OEUF\*\*, cacao pauvre en graisse en poudre 4.5%, sucre vanilliné [sucre, vanilline], sucre de décor [sucre, amidon de maïs, huiles végétales (colza, colza totalement hydrogénée)], sel de cuisine iodé. \*d'élevage au sol. \*\*d'élevage en plein air.

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	2'088 kJ / 505 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                      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.