

Fiche technique



Pâte à gâteau, individuelle

Numéro d'article	04056
Contenu du carton	18 x 380 g = 6.840 kg
EAN	7611687040567
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	13 couches à 5 ct. = 65 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pâte à gâteau, abaissée, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], amidon de BLÉ, sel de cuisine iodé, conservateur [acide sorbique].

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'529 kJ / 365 kcal
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	9.7 g
Glucides	46 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	6.2 g
Sel	1.1 g

Préparation:

Dégeler la pâte surgelée sous emballage fermé pendant env. 12 heures au frigo. Sortir la pâte conservée au frigo une 1/2 heure avant l'emploi. Lors du déroulement de la pâte il se peut qu'elle se casse. Les petites déchirures peuvent être "soudées" simplement en appuyant avec les doigts mouillés. Décongelé, à consommer dans les 4 jour. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur
Hauteur Ø ca. 32 cm

Carton

Longueur 46.5 cm Largeur 32.5 cm
Hauteur 9.8 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Sac tubulaire

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.