

Fiche technique



Mille-feuilles à la fève tonka BakeryBakery

Numéro d'article	04233
Contenu du carton	14 x 100 g = 1.400 kg
EAN	7611687042332
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	20 couches à 16 ct. = 320 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Mille-feuilles, surgelées

Ingédients:

Crème à la vanille en poudre 48% [sucre, amidon modifié (maïs, pomme de terre), huile de coco, amidon de riz, protéine de fève, sirop de glucose séché, épaississant (E401), protéin de pommes de terre, amidon de pommes de terre, stabilisants (E450, E516), arôme naturel à la vanille, arômes, colorant (caroténoïdes), graines de vanille], farine de BLÉ blanche, Fondant [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (E406), émulsifiant (E471), stabilisant (E410)], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], crème pâtisssière [préparation de protéines de lentilles (eau, protéines de lentilles 1.1%), graisse de noix de coco, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiants (lécithine, E473, E471), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube), arômes naturels, sel de cuisine, colorant (caroténoïdes)], préparation pour pâtisserie à base de fruits à l'abricot [sucre, eau, sirop de glucose, purée d'abricots à base de concentré 9.5%, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), régulateur d'acidité (citrate de sodium), colorant (caroténoïdes), arôme naturel], sirop de glucose, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sirop de sucre caramel, fèves de tonka, concentré de carthame, colorant [rouge de betterave].

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'167 kJ / 279 kcal
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	6.5 g
Glucides	39 g
dont sucres	24 g
Protéines	2.1 g
Sel	0.5 g

Préparation:

Laisser décongeler en morceaux à température ambiante env. 90 min. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:**Produit**

Longueur ca. 9 cm Largeur ca. 3.8 cm
Hauteur ca. 4.2 cm Ø

Carton

Longueur 27.8 cm Largeur 18.5 cm
Hauteur 5.4 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire Papier fraîcheur durable blanc
Emballage secondaire Boîte en carton, 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.