

Fiche technique



Tartelette Suédoise

Numéro d'article	04246
Contenu du carton	9 x 70 g = 0.630 kg
EAN	7611687042462
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 avec massepain, surgelé

Ingédients:

Massepain 38% [sucre, AMANDES 32%, humectants (sorbitol, invertase), sirop de glucose, eau, colorants (curcumine, chlorophylline)], crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF*, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], 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)], farine de BLÉ blanche, sucre, BEURRE, OEUFs**, agent de démoulage [talc], citrons, sucre vanilliné [sucre, vanilline], poudre à lever [E450, E500], gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, jus de citron. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'513 kJ / 363 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	43 g
dont sucres	34 g
Protéines	4 g
Sel	0.07 g

Préparation:

Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3 h ou à température ambiante env. 60 min.. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.

Dimensions:**Produit**

Longueur Largeur
Hauteur ca. 3 cm Ø ca. 7 cm

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 Découpe de carton, film plastique
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.