

# Fiche technique

## Tourte aux carottes



Numéro d'article	04336
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043360
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	18 couches à 12 ct. = 216 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Tourte aux carottes, cuite, surgelée

### Ingédients:

Sucre, carottes 20%, OEUFS\*, NOISETTES 15%, farine de BLÉ blanche, carottes de massepain pour la décoration [sucre, AMANDES 32%, humectant (sorbitol), sirop de glucose, enzyme, colorants (E141, E160e), protéines LACTIQUES], gelée d'enrobage [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme], citrons, eau, amidon de maïs, poudre à lever [E450, E500], jus de citron, huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée], amidon de BLÉ, cannelle, GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre. \*d'élevage au sol.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'315 kJ / 314 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	1.5 g
Glucides	40 g
dont sucres	30 g
Protéines	6.3 g
Sel	0.48 g

### Préparation:

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

### Dimensions:

#### Produit

Longueur                      Largeur  
Hauteur            ca. 4 cm    Ø            ca. 24 cm

#### Carton

Longueur    25.4 cm    Largeur            25.4 cm  
Hauteur            8.2 cm

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

**Stockage:**

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire

Rond pour gâteaux, papier pointu, papier de separation

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.