

Fiche technique

Tourte au citron



Numéro d'article	04337
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043377
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 au citron, surgelée

Ingédients:

Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, eau, OEUFS**, jus de citron 8%, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, citrons 1.5%, sucre, huile de palmiste hydrogénées, gélatine alimentaire [bovin], acidifiant [acide citrique], émulsifiants [E471, E472a, E472b, E475], riz soufflé, gluten de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, poudre à lever [E450, E500], protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], arôme [vanilline], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, gélifiant [pectine], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, colorants [riboflavines]. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'136 kJ / 270 kcal
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	37 g
dont sucres	30 g
Protéines	3.4 g
Sel	0.27 g

Préparation:

Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit			Carton			
Longueur		Largeur	Longueur	25.4 cm	Largeur	25.4 cm
Hauteur	ca. 6 cm	Ø	ca. 24 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 séparation

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.