

# Fiche technique



## Tourte truffée

Numéro d'article	04338
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043384
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 chocolat, surgelée

### Ingédients:

Couverture 19% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], masse à glacer grasse 16% [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithine), arôme naturel de vanille], LAIT entier, 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)], OEUFs\*\*, sucre, farine de BLÉ blanche, eau, vermicelles de chocolat 2% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], chocolat en poudre 0.4% [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE. \*d'élevage en plein air. \*\*d'élevage au sol.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'470 kJ / 350 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	38 g
dont sucres	30 g
Protéines	4.9 g
Sel	0.35 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

Longueur  
Hauteur ca. 5 cm

Largeur  
Ø ca. 24 cm

#### Carton

Longueur 25.4 cm  
Hauteur 8.2 cm

Largeur 25.4 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.