

# Fiche technique



## Mille-feuilles

Numéro d'article	04453
Contenu du carton	28 x 100 g = 2.800 kg
EAN	7611687044534
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	10 couches à 8 ct. = 80 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Mille-feuilles, surgelés

### Ingédients:

Crème à la vanille 48% [eau, sucre, LAIT entier en poudre, amidon de pomme de terre modifié, stabilisant (E516, E450), gélifiant (E401, E466), correcteur d'acidité (E263), arôme, colorants (E160b, riboflavines)], farine de BLÉ blanche, 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)], fondant [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), émulsifiant (E471), stabilisant (farine de graines de caroube)], margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], 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 (E202), régulateur d'acidité (E331), colorant (caroténoïdes), arôme naturel], sirop de glucose, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ. \*d'élevage en plein air.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'220 kJ / 291 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	8.8 g
Glucides	38 g
dont sucres	24 g
Protéines	2.9 g
Sel	0.58 g

### Préparation:

Laisser décongeler 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 ca. 9 cm    Largeur ca. 4 cm

#### Carton

Longueur 39.5 cm    Largeur 28.5 cm

Hauteur ca. 5 cm Ø Hauteur 8.2 cm  
*En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.*

**Stockage:**

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire Papier ciré blanc  
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.