

Fiche technique



Bâton pistache-chocolat style Dubai Avanti

Numéro d'article	04520
Contenu du carton	35 x 92 g = 3.220 kg
EAN	7611075045204
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	120 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	30 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	6 couches à 16 ct. = 96 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pâte levée à la crème de pistache, cheveux d'ange et chocolat noir, préfermentée, surgelée

Ingrediénts:

Farine de BLÉ, fourrage à la PISTACHE 27 % (sucre, huile de colza, huile de tournesol, pâte de PISTACHE 15 %, kataif 15 % (Farine de BLÉ, eau, émulsifiant [E322 à base de SOJA], conservateur [E202]), amidon modifié, LAIT entier en pudre, émulsifiants ([E322 de SOJA], [E476]), sucre caramélisé, colorants ([E141], [E150], [E100]), antioxydant [E307], arôme), eau, BEURRE, chocolat 11 % (sucre, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, huile de coco, amidon de riz, cacao en poudre, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, beurre d'illipé, beurre de karité, émulsifiant [E322 à base de SOJA], sel de cuisine, vanille), amidon de BLÉ, levure, ŒUF entier, sucre, BEURRE fondu, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, farine de BLÉ pré-gélatinisée, LAIT entier en pudre, ŒUF entier en poudre, agent de traitement de la farine [E300].

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT, SOJA, d'ŒUFS, PISTACHE.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'731 kJ / 411 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	8.8 g
Glucides	44 g
dont sucres	15 g
Protéines	6.1 g
Sel	0.64 g

Préparation:

Déposer les pâtons congelés sur une plaque recouverte de papier de cuisson et les laisser décongeler pendant environ 15 minutes. Ensuite, cuire dans un four préchauffé à 200 °C (four à chaleur tournante 175 °C) avec beaucoup de vapeur pendant 20 à 22 minutes.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 17 cm Largeur ca. 4.5 cm
Hauteur ca. 2.2 cm Ø

Carton

Longueur 29.3 cm Largeur 19.4 cm
Hauteur 14 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Sac en 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.