

# Fiche technique

## Tourte Williams



Numéro d'article	04653
Contenu du carton	1 x (12 x 100 g) = 1.200 kg
EAN	7611687046538
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 avec poires et Williams, contient de l'alcool, 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)], crème à la vanille [eau, sucre, amidon de pomme de terre modifié, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (E401), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, E450), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (E101, E160b(ii))], sucre, poires 7%, OEUFS\*\*, farine de BLÉ blanche, couverture [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (E322), arôme naturel], masse à glacer grasse [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithinel), arôme naturel de vanille], LAIT entier, Williams 3%, AMANDES, sirop de glucose, huile de palmiste hydrogénées, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, émulsifiants [E472b, E475, E471, E472a], LAIT écrémé en poudre, gélatine alimentaire [bovin], protéines du BLÉ, chocolat en poudre [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], correcteur d'acidité [acide citrique], sel de cuisine, antioxydant [acide ascorbique], arôme, farine de malt d'ORGE. \*d'élevage en plein air. \*\*d'élevage au sol. Contient de l'alcool.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'137 kJ / 273 kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	28 g
dont sucres	22 g
Protéines	3.5 g
Sel	0.25 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                      Largeur  
Hauteur            ca. 5 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 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.