

Fiche technique



Petit gâteau au chocolat, emballé individuellement

Numéro d'article	05063
Contenu du carton	22 x 90 g = 1.980 kg
EAN	7611687050634
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 8 ct. = 80 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie avec chocolat, cuit, surgelé

Ingédients:

Chocolat 22% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], NOISETTES 15%, sucre, jaune d'OEUF**, BEURRE, huile de colza, blanc d'OEUF**, OEUFS*, cacao pauvre en graisse en poudre 4.5%, sucre de décor [sucre, amidon de maïs, huiles végétales (colza, colza totalement hydrogénée)], sucre vanillé [sucre, vanilline], sel de cuisine iodé. *d'élevage au sol. **d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'995 kJ / 483 kcal
Matières grasses	35 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	32 g
dont sucres	30 g
Protéines	7.2 g
Sel	0.16 g

Préparation:

Décongeler dans la feuille d'emballage à température ambiante, pendant env. 1 h. Décongelé consommer dans les 7 jour. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur

Hauteur ca. 3.5 cm Ø ca. 9 cm

Carton

Longueur 39.2 cm Largeur 29.1 cm

Hauteur 10.2 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Moule rond en papier, film pour sac tubulaire

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.