Kern & Sammet AG Seestrasse 26 CH-8820 Wädenswil Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Palettisation



# Fiche technique



# Coeur mangue-fruits de la passion

Numéro d'article 05076 Contenu du carton  $24 \times 60 g = 1.440 kg$ 7611687050764 Date de durabilité totale (≤ -18°C) 365 jours Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C) 182 jours Pays de production Suisse

15 couches à 8 ct. =

120 ct./pal.

## Dénomination spécifique:

Dessert avec manque et fruits de la passion, surgelé

#### Ingrediénts:

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)], mangue 19%, sucre, YAOURT nature, farine de BLÉ blanche, purée de mangue 6%, eau, BEURRE, purée de maracuja 2%, OEUFS\*\*, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin], gélifiant [pectine], citrons, gluten de BLÉ, sucre vanilliné [sucre, vanilline], poudre à lever [E450, E500], jus de citron, amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE. \*d'élevage en plein air. \*\*d'élevage au sol.

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	937 kJ / 226 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	8.5 g
Glucides	31 g
dont sucres	24 g
Protéines	2.2 g
Sel	0.06 g

#### **Préparation:**

Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3 h ou à température ambiante env. 60 min et décorer au choix. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.

## **Dimensions:**

Produit Carton

Longueur ca. 7 cm Largeur ca. 5 cm 38.7 cm Largeur 27.9 cm Longueur

ca. 4 cm Ø Hauteur Hauteur 7.0 cm

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

Créé le 03.05.2024 N° d'art. 05076 Page 1 von 2

#### Stockage:

Surgelé, -18°C

#### Emballage:

Emballage primaire Séparateur en carton, papier siliconé

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.

Créé le 03.05.2024 N° d'art. 05076 Page 2 von 2