

Fiche technique

Forêt blanche à la framboise



Numéro d'article	05086
Contenu du carton	1 x (12 x 100 g) = 1.200 kg
EAN	7611687050863
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 chocolat blanc et farce aux framboises, surgelé

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)], farce aux framboises 15% [framboises 50%, eau, sucre, amidon de maïs modifié (E1442), hibiscus concentré, sureau concentré, acidifiant (acide citrique), conservateur (nitrate de potassium), arôme naturel de framboise.], crème à la vanille [eau, sucre, amidon de pomme de terre modifié, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, rocou)], sucre, OEUFS*, farine de BLÉ blanche, chocolat blancs 6% [sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, poudre de LAIT entier], poudre à lever [E450, E500], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin], farine de malt d'ORGE. *d'élevage au sol. **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	1'165 kJ / 280 kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	34 g
dont sucres	25 g
Protéines	3.4 g
Sel	0.35 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 24.4 cm Largeur 25.4 cm
Hauteur 8.4 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.