

Fiche technique



Nid d'abeilles

Numéro d'article	05087
Contenu du carton	1 x (12 x 100 g) = 1.200 kg
EAN	7611687050870
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 crème de vanille, contient de l'alcool, surgelée

Ingrediénts:

Crème à la vanille 45% [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, crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUUF*, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], OEUFS**, farine de BLÉ blanche, AMANDES, sirop de glucose, huile de palme, glucose, poudre à lever [E450, E500], LAIT entier en poudre, émulsifiants [E472b, E475], rhum 0.2%, amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gousses de vanille, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, émulsifiant [lécithine de SOJA]. *d'élevage en plein air **d'élevage au sol. Contient de l'alcool.

Peut contenir des traces de FRUIT à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'062 kJ / 256 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	4.9 g
Glucides	34 g
dont sucres	22 g
Protéines	4.8 g
Sel	0.39 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

Carton

Longueur 24.4 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.