

# Fiche technique



## Gâteau aux fruits, assorti

Numéro d'article	05093
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050931
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:

Gâteau aux pommes, gâteau aux abricots, gâteau aux pruneaux, gâteau aux cerises, cuit, surgelé

### Ingédients:

Gâteau aux pommes: Pomme 50% [avec antioxydant (ascorbate de sodium)], sucre, farine d'EPEAUTRE, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], OEUFS\*, AMANDES, sultanines [avec huile de graine de coton], farine de BLÉ, citrons, crème à la vanille en poudre [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)], sirop de glucose, amidon de BLÉ, huile de palme, eau, glucose, amidon de maïs, jus de citron, LAIT entier en poudre, émulsifiants [léithine de SOJA, E472b, E475], poudre à lever [E450, E500], huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée], cannelle, levure, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sel de cuisine iodé.

Gâteau aux abricots: Abricots 45%, eau, farine d'EPEAUTRE, sucre, OEUFS\*, farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], AMANDES, LAIT écrémé en poudre, amidon de BLÉ, sirop de glucose, citrons, amidon de pommes de terre modifié, graisse de palme, amidon de riz, OEUFS entiers en poudre\*, poudre à lever [E500], acidifiant (acide citrique), sel de cuisine iodé, jus de citron, poudre à lever [E450], gélifiant (pectine), arôme, vanilline, colorants (caroténoïdes), levure, antioxydant [acide ascorbique], gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, émulsifiants [E472b, E475], conservateur (sorbate de potassium).

Gâteau aux pruneaux: Pruneaux 46%, farine d'EPEAUTRE, OEUFS\*, eau, sucre, farine de BLÉ, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], AMANDES, LAIT écrémé en poudre, amidon de BLÉ, amidon de pommes de terre modifié, sirop de glucose, graisse de palme, amidon de riz, citrons, OEUFS entiers en poudre\*, poudre à lever [E450, E500], sucre vanillé [sucre, vanilline], sel de cuisine iodé, gélifiant [pectine], levure, acidifiant [acide citrique], vanilline, colorants [carotène], émulsifiants [E472b, E475], farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, conservateur [sorbate de potassium], huile de tournesol, concentré de jus de citron, arôme.

Gâteau aux cerises: Cérises 17%, griottes 17%, sucre, OEUFS\*, farine d'EPEAUTRE, farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], AMANDES, LAIT écrémé en poudre, NOISETTES, citrons, amidon de BLÉ, amidon de pommes de terre modifié, graisse de palme, amidon de riz, OEUFS entiers en poudre\*, poudre à lever [E450, E500], amidon de maïs, jus de citron, vanilline, colorants [caroténoïdes], GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE, huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée], sel de cuisine, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], sel de cuisine iodé, vanilline. \*d'élevage au sol.

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

**Information d'allergènes:**

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

**Valeurs nutritionnelles par 100g**

Energie	926 kJ / 222 kcal
Matières grasses	7.9 g
dont acides gras saturés	3.4 g
Glucides	32 g
dont sucres	18 g
Protéines	4.7 g
Sel	0.28 g

**Préparation:**

Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1.5 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.

**Dimensions:****Produit**

Longueur                      Largeur  
Hauteur            ca. 4 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                      Moule en alu, film pour sac tubulaire, papier pointu  
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.