

Fiche technique

Gâteau aux abricots



Numéro d'article	05095
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050955
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 abricots, cuit, surgelé

Ingédients:

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, amidon de pommes de terre modifié, amidon de riz, graisse de palme, citrons, OEUFS entiers en poudre*, poudre à lever [E450, E500], sucre vanilliné [sucre, vanilline], sel de cuisine iodé, gélifiant [pectine], levure, émulsifiants [E472b, E475], acidifiant [acide citrique], conservateur [sorbate de potassium], arôme, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, concentré de jus de citron, colorant [carotène]. *d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	909 kJ / 222 kcal
Matières grasses	6.3 g
dont acides gras saturés	2.6 g
Glucides	27 g
dont sucres	13 g
Protéines	3.9 g
Sel	0.3 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.