

Fiche technique



Gâteau aux pruneaux

Numéro d'article	05096
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050962
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 pruneaux, cuit, surgelé

Ingédients:

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 vanilliné [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. *d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	988 kJ / 237 kcal
Matières grasses	6.6 g
dont acides gras saturés	2.8 g
Glucides	29 g
dont sucres	15 g
Protéines	4.7 g
Sel	0.31 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.