

Fiche technique

Gâteau aux cerises



Numéro d'article	05097
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050979
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 cerises, cuit, surgelé

Ingédients:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'080 kJ / 259 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	4.4 g
Glucides	35 g
dont sucres	18 g
Protéines	5.9 g
Sel	0.36 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.