

Fiche technique

Gâteau au cappuccino



Numéro d'article	05098
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 87 g) = 1.050 kg
EAN	7611687050986
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 avec du chocolat et du café, surgelé

Ingédients:

AMANDES, sucre, BEURRE, chocolat 10% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], jaune d'OEUFS**, couverture blanche 9% [sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], OEUFs*, blanc d'OEUFS**, eau, café soluble 0.6%, chocolat en poudre 0.3% [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], amidon de maïs, sel de cuisine iodé, huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée], vanilline. *d'élevage au sol. **d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	2'090 kJ / 510 kcal
Matières grasses	39 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	28 g
dont sucres	28 g
Protéines	9.9 g
Sel	0.16 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			Carton			
Longueur		Largeur	Longueur	25.4 cm	Largeur	25.4 cm
Hauteur	ca. 3.5 cm	Ø	Hauteur	8.2 cm		
<i>En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.</i>						

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.