

Fiche technique

Dessert marrons et griottes



Numéro d'article	05108
Contenu du carton	24 x 73 g = 1.752 kg
EAN	7611687051082
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Dessert aux marrons et aux griottes, surgelé

Ingédients:

Griottes 23%, crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], purée de marrons 21% [marrons 76%, sucre, sirop de glucose, conservateur (sorbate de potassium)], sucre, eau, farine de BLÉ blanche, YAOURT nature, BEURRE, OEUFS**, humectant [sorbitol], cacao pauvre en graisse en poudre, gélatine alimentaire [bovin], amidon de riz, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, arôme, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, arôme naturel, vanilline.
*d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	966 kJ / 232 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	8.1 g
Glucides	32 g
dont sucres	21 g
Protéines	2.6 g
Sel	0.08 g

Préparation:

Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3-4 h ou à température ambiante env. 90 min. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation. Il peut y avoir des colorations rougeâtres de la crème à cause des griottes.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur
Hauteur ca. 3.8 cm Ø ca. 5.8 cm

Carton

Longueur 38.7 cm Largeur 27.9 cm
Hauteur 7.0 cm

En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Séparateur en carton, papier siliconé

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.