

Fiche technique

Dessert Cheesecake aux baies des bois



Numéro d'article	05135
Contenu du carton	24 x 70 g = 1.680 kg
EAN	7611687051358
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 au fromage frais et aux baies des bois, surgelé

Ingédients:

Préparation au fromage frais 33% [LAIT, CRÈME, protéines LACTIQUES, sel de cuisine, stabilisateur [farine de graines de caroube], 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)], biscuits au caramel [farine de BLE, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (E500), sel de cuisine, cannelle], sucre, eau, mûre 8%, margarine végétale [graisses végétales (noix de coco, colza hydrogénée), huile de colza, eau, émulsifiant (E472c), colorant (caroténoïdes), arôme naturel (contient du LAIT), sel de cuisine, acidifiant (acide lactique)], purée de myrtille 1.5%, purée de mûre 1.5%, purée de cassis 1%, sirop de glucose, gélatine alimentaire [bovin], jus de citron, citrons, gélifiant [pectine], gousses de vanille, acidifiant [acide citrique], conservateur [sorbate de potassium], arôme. *d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'209 kJ / 291 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	25 g
dont sucres	21 g
Protéines	3.7 g
Sel	0.42 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 violettes de la crème à cause des baies des bois.

Dimensions:**Produit**

Longueur Largeur
Hauteur ca. 5.5 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.