

Fiche technique



Boule de Berlin, saupoudrée

Numéro d'article	05277
Contenu du carton	12 x 72 g = 0.864 kg
EAN	7611687052775
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 jours
Pays de production	Allemagne
Palettisation	12 couches à 16 ct. = 192 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Boule de Berlin avec confiture de framboises et groselles, cuite, surgelée

Ingédients:

Farine de BLÉ, confiture de framboises et groselles 20% [fruits* 35% (framboises, groselles rouge), sucre, sirop de glucose, épaississant (pectine), acidifiant (acide citrique)], graisse de palme, OEUFS**, levure, eau, huile de colza, décor sucre 2% [dextrose, amidon de BLÉ, graisse de palme], sucre, PETIT-LAIT en poudre, émulsifiant [E471], dextrose, blanc D'OEUFE en poudre**, sel de cuisine. *Correspond à 7% de fruits dans le produit final. **d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de AMANDES, de NOISETTES, de SÉSAME, de SOJA, de MOUTARDE et des LUPINES.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS. Peut contenir des traces de AMANDES, de NOISETTES, de SÉSAME, de SOJA, de MOUTARDE et des LUPINES.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'503 kJ / 359 kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	6.5 g
Glucides	48 g
dont sucres	15 g
Protéines	6.7 g
Sel	0.62 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante et / ou mettre au four à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C) pendant env. 1-2 min. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur
Hauteur ca. 5 cm Ø ca. 9 cm

Carton

Longueur 29.9 cm Largeur 20 cm
Hauteur 15.2 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Découpe de carton, sac en plastique, papier ciré

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.