

## Fiche technique



### Mini Carac Bakery Bakery, rose

Numéro d'article	05283
Contenu du carton	23 x 35 g = 0.805 kg
EAN	7611687052836
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

Dessert avec farce au chocolat et glaçage au sucre, surgelé

#### Ingrediénts:

Couverture 29% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], fondant 26% [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), émulsifiant (E471), stabilisant (farine de graines de caroube)], farine de BLÉ blanche, crème pâtissière [préparation de protéines de lentilles (eau, protéines de lentilles), graisse de noix de coco, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiants (lécithine, E473, E471), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube), arômes naturels, sel de cuisine, colorant (caroténoïdes)], sucre, graisse de palme, boisson d'avoine [eau, farine d'AVOINE, carbonate de calcium, sel de cuisine, vitamines (D, B2, B12)], préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [sucre, framboises, sirop de glucose, dextrose, purée de framboises à base de concentré, eau, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), concentrés colorants (patate douce, carottes, pomme, radis, potiron), régulateurs d'acidité (E331), arôme de framboise, conservateur (E202), huile de tournesol, stabilisant (E452), affermissant (E333)], masse à glacer grasse [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithine), arôme naturel de vanille], sirop de glucose, émulsifiant [lécithine de SOJA], huile de colza, malt d'ORGE, sel de cuisine.

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

#### Information d'allergènes:

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

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'804 kJ / 431 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	58 g
dont sucres	47 g
Protéines	3.2 g
Sel	0.04 g

#### Préparation:

Laisser décongeler en morceaux à température ambiante env. 30 min. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

## **Dimensions:**

### **Produit**

Longueur    Largeur  
Hauteur                  ca. 2 cm    Ø                          ca. 5cm

### **Carton**

Longueur      40 cm    Largeur                          23 cm  
Hauteur                  3 cm

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

## **Stockage:**

Surgelé, -18°C

## **Emballage:**

Emballage primaire                                      Blister en plastique  
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.