

Fiche technique

Dessert fraise-vanille, crème fraîche



Numéro d'article	05478
Contenu du carton	24 x 62 g = 1.488 kg
EAN	7611687054786
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Dessert aux fraises, surgelé

Ingrediénts:

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)], fraises 22%, gelée neutre [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), arôme], CRÈME acidulée 12%, sucre, farine de BLÉ blanche, BEURRE, eau, sirop de sucre inverti, OEUFS**, jus de betterave rouge, amidon de riz, jus de citron, gluten de BLÉ, fraîne de malt d'ORGE, gélatine alimentaire [bovin], citrons, gousses de vanille 0.05%, poudre à lever [E450, E500], arôme, amidon de BLÉ, acidifiant [acide citrique], colorants [riboflavines], 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	1'289 kJ / 310 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	33 g
dont sucres	25 g
Protéines	1.9 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.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur Longueur 38.7 cm Largeur 27.9 cm
 Hauteur ca. 3.8 cm Ø ca. 5.8 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.