

Fiche technique



Carac

Numéro d'article	05495
Contenu du carton	9 x 70 g = 0.630 kg
EAN	7611687054953
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	25 couches à 8 ct. = 200 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Dessert avec farce au chocolat et glaçage au sucre, surgelé

Ingédients:

Fondant 23% [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), émulsifiant (E471), stabilisant (farine de graines de caroube)], farine d'EPEAUTRE, 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], couverture 12% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], LAIT entier, sucre, BEURRE, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], OEUFS*, eau, gélatine alimentaire [bovin], huile de colza, sirop de glucose, citrons, poudre à lever [E450, E500], colorants [E141, curcumine, riboflavines], amidon de BLÉ, jus de citron. *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	1'721 kJ / 410 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	56 g
dont sucres	42 g
Protéines	5.1 g
Sel	0.1 g

Préparation:

Laisser décongeler en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				Carton			
Longueur		Largeur		Longueur	26.9 cm	Largeur	26.9 cm
Hauteur	ca. 2 cm	Ø	ca. 8 cm	Hauteur	4.8 cm		

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Papier ciré, séparateur en carton

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.