

Fiche technique



Mini Amaretti au chocolat

Numéro d'article	05556
Contenu du carton	ca. 140 x ca. 7 g = 1.000 kg
EAN	7611687055561
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	20 couches à 16 ct. = 320 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Amaretti avec chocolat, cuits, surgelés

Ingédients:

Sucre, blanc d'OEUF*, AMANDES 16%, chocolat 6% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], fibres de BLÉ, cacao pauvre en graisse en poudre, amidon de maïs, humectant [sorbitol], huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée], épaississant [gomme guar], poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, arôme naturel. *d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'701 kJ / 409 kcal
Matières grasses	13 g
dont acides gras saturés	2.6 g
Glucides	62 g
dont sucres	59 g
Protéines	6.8 g
Sel	0.15 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante env. 30 min. Décongelé consommer dans les 4 jours. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 4 cm Largeur

Hauteur ca. 2.5 cm Ø ca. 3.5 cm

Carton

Longueur 28.2 cm Largeur 18.9 cm

Hauteur 6.2 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac 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.