

Fiche technique



Mini mille-feuilles

Numéro d'article	05859
Contenu du carton	44 x 20 g = 0.880 kg
EAN	7611687058593
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	20 couches à 16 ct. = 320 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Mille-feuilles, surgelés

Ingédients:

Crème à la vanille 40% [eau, sucre, amidon de pomme de terre modifié, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, rocou)], farine de BLÉ blanche, fondant [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), émulsifiant (E471), stabilisant (farine de graines de caroube)], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], 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)], préparation pour pâtisserie à base de fruits à l'abricot [sucre, eau, sirop de glucose, purée d'abricots à base de concentré 9.5%, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), régulateur d'acidité (citrate de sodium), colorant (caroténoïdes), arôme naturel], sirop de glucose, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, *d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'160 kJ / 278 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	6.8 g
Glucides	42 g
dont sucres	30 g
Protéines	2.4 g
Sel	0.38 g

Préparation:

Extraire de l'emballage encore congelé et laisser reposer sur une assiette. Laisser décongeler 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 ca. 3.7 cm Largeur ca. 2.3 cm
Hauteur ca. 2.5 cm Ø

Carton

Longueur 38.5 cm Largeur 30.2 cm
Hauteur 25 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Papier ciré blanche

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.