

	 GELPAT TRADITION Route de Montbron - 24360 Bussière-Badil - EMB 87135	Référence produit : <b>21020</b>
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date de création : 26/06/2015 Révision n° : 5 Date de révision : 17/09/2021
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclairs café 110g	

<b>Dénomination de vente</b>
14 Eclair café 110g
<b>Code douanier</b>
1905907000
<b>Liste des ingrédients</b>
Eau, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié de pomme de terre, LAIT entier en poudre, dextrose (blé, maïs), gélifiants : E339-E450, poudre de jaune d'OEUFS, épaississant : E401, arôme (LAIT), colorant : E160a), fondant (sucre, sirop de glucose, eau), OEUFS entiers, crème végétale (sucre, sirop de glucose, huile de palmiste non-hydrogénée et totalement hydrogénée, LACTOSERUM en poudre, émulsifiants : E471-E472a, LAIT écrémé en poudre, protéines de LAIT, huile de coco totalement hydrogénée, gélifiants : E407-E450, amidon, stabilisant : E340, arômes, colorant : E160a), farine de BLE, huile végétale de colza (huile de colza, émulsifiant : E471), pâte à glacer (sucre, matière grasse végétale de palme, palmiste et karité, LACTOSERUM, émulsifiant: E322, arôme vanille), BEURRE, sirop de glucose, arôme café 1.07% (arôme naturel café, colorant : E150d), café soluble atomisé 0.57%, crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), café soluble 0,13%, gélatine de POISSON, sel. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.
<b>Informations nutritionnelles pour 100g</b>
Energie 1045 KJ/ 248,2 Kcal ; matières grasses 8,2g ; dont acides gras saturés 4,5g ; glucides 39,6g ; dont sucres 29,8g ; protéines 4,1g ; sel 0,3g.
<b>Information allergènes</b>
Contient : gluten, lait, œufs, poisson.
Peut contenir : soja et fruits à coque.
<b>Conditions de stockage / DDM</b>
Avant décongélation : 15 mois à -18°C
Après décongélation : 48h00 à +4°C
<b>Ne pas recongeler un produit décongelé.</b>
<b>Conditions de mise en œuvre</b>
Pour préserver le décor du produit, ôter le film de protection disposé à l'intérieur du carton dès sa sortie du congélateur. Décongeler 6 à 8 heures à une température de 0 à 4° C.
<b>Dimensions (mm)</b>
Longueur : 163 +/-4
Largeur : 43 +/- 5
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
Escherichia coli/ g de produit : 10
Staphylococcus aureus / g de produit: 100
Salmonella (dans 25g de produit) : absence
Listeria (dans 25g de produit) : absence
<b>Garantie OGM</b>
Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur (règlements 1829/2003 et 1830/2003)
<b>Garantie ionisation</b>
Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.
<b>Déclaration pesticides, contaminants</b>
Nous certifions que ce produit respecte la réglementation par rapport aux contaminants (règlement 1881/2006 du 19 décembre 2006 et ses modifications), ainsi que par rapport aux pesticides (règlement CE 396/2005 du 23 Février 2005 et ses modifications).
<b>Pays d'origine</b>
France
<b>Conditionnement</b>
Nombre d'unités par colis : 14
Poids net colis (kg) : 1,54
Poids brut colis (kg) : 1,850
Dimensions du colis (mm) : 399x393x57
<b>Palettisation</b>
Nombre de couches/palette : 30
Nombre de cartons par couche: 6
Nombre de cartons par palette: 180
Nombre d'unités par palette: 2520
Poids net de la palette (kg) : 277,2
Poids brut de la palette (kg) : 357
Hauteur de palette (m): 1,85
Type de palette : Europe