

	 GELPAT TRADITION - 25 Rue de la Pouge - 87310 Saint-Auvent - EMB 87135 A	Référence produit : <b>70324</b>
		Date de création : 17/09/2012 Révision n° : 10 Date de révision : 11/06/2022
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclair chocolat 110g	

Dénomination de vente	
14 Eclair chocolat 110g	
Code douanier	
1905907000	
Liste des ingrédients	<p>Eau, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié de pomme de terre, LAIT entier en poudre, dextrose, gélifiants : E339- E450, poudre de jaune d'ŒUFS, épaisseur : E401, arôme (LAIT), colorant : E160a), chocolat 8.48% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), ŒUFS entiers, farine de BLE, crème végétale (sucre, sirop de glucose, huile de palmiste non hydrogénée et totalement hydrogénée, LACTOSERUM en poudre, LAIT en poudre entier, émulsifiants : E471-E472a, protéines de LAIT, amidon, stabilisant : E340), huile végétale de colza (huile de colza, émulsifiant : E471), pâte de cacao 2.3%, BEURRE, sirop de glucose, cacao en poudre 0.4%, crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), LAIT en poudre écrémé, concentré de protéines de LAIT, gélatine de POISSON, sel. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.</p>
Informations nutritionnelles pour 100g	
Energie 1160 KJ/ 276,5 Kcal ; matières grasses 11,7g ; dont acides gras saturés 6,7g ; glucides 38,8g ; dont sucres 29g ; protéines 4,6g ; sel 0,3g.	
Information allergènes	
Contient : gluten, lait, œufs, poisson.	
Peut contenir : soja, fruits à coque.	
Conditions de stockage / DDM	
Avant décongélation : 15 mois à -18°C	
Après décongélation : 48h00 à +4°C	
<b>Ne pas recongeler un produit décongelé.</b>	
Conditions de mise en œuvre	
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.	
Dimensions (mm)	
Longueur : 163 +/-4	
Largeur : 43 +/- 5	
Caractéristiques microbiologiques	
Escherichia coli/ g de produit :	10
Staphylococcus aureus / g de produit:	100
Salmonella (dans 25g de produit) :	non détecté
Listeria (dans 25g de produit) :	non détecté
Garantie OGM	
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)	
Garantie ionisation	
Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.	
Déclaration pesticides, contaminants	
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).	
Pays d'origine	
France	
Conditionnement	
Nombre d'unités par colis : 14	
Poids net colis (kg) : 1,54	
Poids brut colis (kg) : 1,850	
Dimensions du colis (mm) : 399x393x57	
Palettisation	
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) : 1,80	
Type de palette : Europe	