

	 GELPAT TRADITION Route de Montbron - 24360 Bussière-Badil - EMB 87135	Référence produit : 70324
	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 17/09/2012 Révision n° : 9 Date de révision : 16/09/2021
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclair chocolat 110g	

Dénomination de vente
14 Eclair chocolat 110g
Code douanier
1905907000
Liste des ingrédients
Eau, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié de pomme de terre, LAIT entier en poudre, dextrose (blé, maïs), gélifiant : E339- E450, poudre de jaune d'OEUFs, épaississant : E401, arôme (LAIT), colorant : E160a), chocolat 8.47% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : E322, arôme vanille), OEUFs entiers, farine de BLE, crème végétale (sucre, sirop de glucose, huile de palmiste non-hydrogénée et totalement hydrogénée, LACTOSERUM en poudre (LAIT), émulsifiants : E471-E472a, LAIT écrémé en poudre, protéines de LAIT, huile de coco totalement hydrogénée, gélifiants : E407-E450, amidon, stabilisant : E340, arômes, colorant : E160a), huile végétale de colza (huile de colza, émulsifiant : E471), cacao 2,3%, pâte à glacer (sucre, matière grasse végétale de palme, palmiste et karité, poudre de cacao maigre, émulsifiant : E322, arôme vanille), BEURRE, sirop de glucose, crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), gélatine de POISSON, sel. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.
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
Ne pas recongeler un produit décongelé.
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) : absence
Listeria (dans 25g de produit) : absence
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