

FICHE TECHNIQUE**Eclairs parfum vanille 75g**

Dénomination de vente
14 Eclair parfum vanille75g
Liste des ingrédients
au, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié de pomme de terre, LAIT entier en poudre, dextrose (blé, maïs), gélifiants : E339- E450, poudre de jaunes d'OEUFs, épaississant : E401, arôme (LAIT), colorant : E160a), 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 : caroténoïdes d'origine naturelle), farine de BLE, matière grasse composée (huiles et graisses végétales raffinées de palme et colza, BEURRE concentré, eau, émulsifiants : E322 (SOJA) - E471, sucre, conservateur : E202, acidifiant : E330, arômes), pâte à glacer (sucre, matière grasse végétale de palme, palmiste et karité, LACTOSERUM, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme vanille), BEURRE, sirop de glucose de blé, BLANCS D'OEUFs, préparation pour génoises (sucre, farine de BLE, amidon de BLE, émulsifiants : E472b- E472a, poudres à lever : E450- E500, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, sel), crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), arôme vanille 0,22%, gélatine de POISSON, sel, poudre de vanille bourbon 0.07%, levure chimique (agents levants : E450i-E500ii, amidon de BLE). Traces éventuelles de fruits à coque.
Informations nutritionnelles pour 100g
Energie 987 KJ/ 234,6 Kcal ; matières grasses 8,2g ; dont acides gras saturés 4,6 g ; glucides 36,5g ; dont sucres 27,7g ; protéines 3,6g ; sel 0,26g.
Information allergènes
Contient : gluten, lait, œufs, soja, poisson.
Peut contenir : 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 4 heures à une température de 0 à 4° C.
Dimensions (mm)
Longueur : 137 +/- 3
Largeur : 43 +/- 3
Hauteur : 34 +/- 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) : 1,05
Poids brut colis (kg) : 1,259
Dimensions du colis (mm) : 425x302x68
Palettisation
Nombre de couches/palette : 25
Nombre de cartons par couche: 6
Nombre de cartons par palette: 150
Poids net de la palette (kg) : 157,5
Poids brut de la palette (kg) : 218,9
Hauteur de palette (m): 1,85
Type de palette : Europe