
 <b>GELPAT</b> <small>PÂTISSERIES DE TRADITION</small>	<b>GELPAT TRADITION</b> 25 Rue de la Pougé - 87310 Saint-Auvent	Référence produit : <b>21020</b>
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date de création : 26/06/2015 Révision n° : 07 Date de révision : 19/01/2026
<b>Famille :</b> Pâtisserie cuite surgelée	<b>Eclairs café 110g</b>	

<b>Dénomination de vente</b>	
14 Eclair café 110g	
<b>Liste des ingrédients</b>	
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, épaississant : E401, arôme (LAIT), colorant : E160a), fondant (sucre, sirop de glucose, eau), ŒUFS entiers, 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), farine de BLE, huile végétale de colza (huile de colza, émulsifiant : E471), BEURRE, sirop de glucose, arôme naturel de café 1.07% (arôme naturel de café, colorant : E150d), café soluble 0.7%, crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), LAIT en poudre écrémé, concentré de protéines de LAIT, gélatine de poisson, sel. Peut contenir des traces de SOJA et de FRUITS A 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 : blé, 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 heures à une température de 0 à 4° C.	
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
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
<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>Dimensions (mm)</b>	<div style="text-align: center;">  </div>
Longueur : 163 +/-4	
Largeur : 43 +/- 5	
<b>Conditionnement</b>	
Nombre d'unités par colis : 14	
Poids net colis (kg) : 1,54	
Poids brut colis (kg) : 1,85	
Dimensions du colis (mm) : 395x389x50	
<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) : 364	
Hauteur de palette (m) : 1,85	
Type de palette : Europe	