

 GELPAT PÂTISSERIES DE TRADITION	GELPAT TRADITION 25 Rue de la Pougé - 87310 Saint-Auvent	Référence produit : 70304
	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 17/09/2012 Révision n° : 11 Date de révision : 13/05/2026
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclair parfum vanille 110g	

Dénomination de vente	
14 Eclair parfum vanille 110g	
Liste des ingrédients	
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, crème de LAIT (crème de LAIT, stabilisant : E407), arôme vanille 0.2%, LAIT en poudre écrémé, concentré de protéines de LAIT, gélatine de POISSON, sel, poudre de vanille 0.07%. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.	
Informations nutritionnelles pour 100g	
Energie 953 KJ/ 226,6 Kcal ; matières grasses 7,8g ; dont acides gras saturés 4,3g ; glucides 35,5g ; dont sucres 26,6g ; protéines 3,7g ; sel 0,3g.	
Information allergènes	
Contient : blé, lait, œufs, poisson Peut contenir : soja et 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 heures à une température de 0 à 4° C.	
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 1831/2003 du 19 décembre 2003 et ses modifications), ainsi que par rapport aux pesticides (règlement CE 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications).	
Pays d'origine	
France	
Dimensions (mm)	
Longueur : 163 +/-4	
Largeur : 43 +/- 5	
Conditionnement	
Nombre d'unités par colis : 14	
Poids net colis (kg) : 1,54	
Poids brut colis (kg) : 1,85	
Dimensions du colis (mm) : 395x389x50	
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) : 364	
Hauteur de palette (m) : 1,85	
Type de palette : Europe	