

	 GELPAT <small>ARTISANAT DE TRADITION</small> GELPAT TRADITION - 25 Rue de la Pouge- 87310 Saint-Auvent - EMB 87135 A	Référence produit : 21020
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 26/06/2015 Révision n° : 6 Date de révision : 11/06/2022
Eclairs café 110g		

Dénomination de vente
14 Eclair café 110g
Code douanier
1905907000
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, 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. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.
Informations nutritionnelles pour 100g
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.
Information allergènes
Contient : gluten, 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 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): 1,85 Type de palette : Europe