

	GELPAT TRADITION 25 Rue de la Pougé - 87310 Saint-Auvent	Référence produit : <b>1421</b>
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date de création : 11/05/2022 Révision n° : 3
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclairs parfum vanille 75g	Date de révision : 22/03/2024

#### Dénomination de vente

14 Eclairs saveur vanille 75g

#### Liste des ingrédients

Eau, sucre, OEUFS entiers, farine de BLE, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale (colza), poudre de LAIT entier, BEURRE, LACTOSERUM, dextrose, poudre de jaune d'OEUFS, graisse végétale (palme), crème de LAIT, poudre de blancs d'OEUFS, poudre de LAIT écrémé, arôme vanille 0.2%, concentré de protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre, gélatine de POISSON, sel, protéines de LAIT, arôme naturel, poudre de vanille épuisée 0.06%, émulsifiants : E471 - E472a, stabilisants : E407. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.

#### Informations nutritionnelles pour 100g

Energie 1025 KJ / 245 Kcal ; matières grasses 11g ; dont acides gras saturés 3.2g ; glucides 30g ; dont sucres 18g ; protéines 5g ; sel 0.34g.

#### 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 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 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

Dimensions (mm)	Produit
Longueur : 137 +/- 5	
Largeur : 43 +/- 5	
Hauteur : 34 +/- 5	
<b>Conditionnement</b>	
Nombre d'unités par colis : 14	
Poids net colis (kg) : 1,05	
Poids brut colis (kg) : 1,23	
Dimensions du colis (mm) : 419x296x59	
<b>Palettisation</b>	
Nombre de couches/palette : 25	
Nombre de cartons par couche : 6	
Nombre de cartons par palette : 150	
Nombre d'unités par palette : 2100	
Poids net de la palette (kg) : 157,5	
Poids brut de la palette (kg) : 214	
Hauteur de palette (m) : 1,65	
Type de palette : Europe	