

| | | |
|---|--|--|
|  | <p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>Eclair glaçage Café 45g</p> <p><i>6 x 16 pièces</i></p> <p>Réf. 85422</p> |   |
|---|--|--|

Dénomination légale : **Éclairs parfum café surgelés**

Produit(s)

| | |
|-----------------------------------|---|
| Poids net Unité Commerciale (UC) | 720 g |
| Poids brut Unité Commerciale (UC) | 753 g |
| Dimensions extérieures de l'UC | 385 mm 285 mm 41 mm (l x P x H) |

| Dénomination (unité à emballer) | Qté/UC |
|---------------------------------|--------|
| Eclair Parfum Café | 16 |

Description



Ingrédients

Ingrédients : Eau - ŒUFS - Sucre - Huiles et graisses végétales (palme, tournesol, palmiste, karité) - Farine de BLÉ - Amidon transformé - LACTOSE et protéines de LAIT - Lactosérum en poudre (LAIT) - Café soluble 0,6% - BEURRE concentré - LAIT en poudre écrémé - Gélifiants : carraghénanes, pectines - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium - Maltodextrine - Amidon - Emulsifiants : E471, E475, lécithines (SOJA) - Arôme naturel de vanille.

Ces produits contiennent des ŒUFS, du BLÉ, du LACTOSE, du LAIT, du BEURRE, du SOJA et ils ont pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.

Conservation

| | |
|---|--|
| Date Durabilité Minimale | 15 mois |
| Mode de conservation | <ul style="list-style-type: none"> • 48 h à 4°C. • Plusieurs mois à -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté du sachet). |
| NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ. | |

Conseil d'utilisation

Sortez les éclairs de leur barquette et laissez-les décongeler pendant 6h entre 0 et 4°C.

| | | |
|---|--|--|
|  | <p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>Eclair glaçage Café 45g</p> <p><i>6 x 16 pièces</i></p> <p>Réf. 85422</p> |   |
|---|--|--|

Valeurs nutritionnelles moyennes

| Eclair parfum café | Pour 100 g |
|--------------------------|-----------------|
| Valeurs énergétiques | 982 kJ 235 kcal |
| Matières grasses | 11 g |
| dont acides gras saturés | 4,9 g |
| Glucides | 31 g |
| dont sucres | 15 g |
| Protéines | 4 g |
| Sel | 0,5 g |

Bactériologie

| | Critères |
|-------------------------------------|--------------------|
| Flore aérobie mésophile | < 100000 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Non détecté / 25 g |
| Salmonelles | Non détecté / 25 g |

Conditionnement et PalettisationCOLIS

| | |
|----------------------------|---|
| Nombre d'UC / colis | 6 |
| Nombre de produits / colis | 96 |
| Poids net du colis | 4,32 kg |
| Poids brut du colis | 4,88 kg |
| Dimensions du colis | 400 mm 300 mm 247 mm (L x l x H) |
| DUN 14 colis | 13187670054008 |

PALETTE

| | |
|------------------------------|---|
| Type palette | Europe |
| Poids type de palette | 25,00 KG |
| Nombre de colis / couche | 8 |
| Nombre de couches / palette | 7 |
| Nombre de colis / palette | 56 |
| Nombre d'UC / palette | 336 |
| Nombre de produits / palette | 5 376 |
| Poids net de la palette | 241,9 kg |
| Poids brut de la palette | 298,3 kg |
| Dimensions de la palette | 1 200 mm 800 mm 1 879 mm (L x l x H) |
| DUN 14 palette | 13187670054244 |