

No d'art. 1088

HUG Pèlerines 2,24kg (env. 480 pièces)

GTIN CU 07610032002618

GTIN TU 07610032002618

La dénomination spécifique

Pèlerines

Description de la fabrication

Pèlerine typique au sucre cristallisé, pour des desserts réussis. Les portions à 140 g garantissent une bonne conservation, même pour les petites faims.



Emballage

Nombre de CU par TU	1
Dimensions ext. du TU (L x P x H)	40 x 26 x 24 cm
TU Volume	0.025 m ³
Dimensions ext. du CU (L x P x H)	40 x 26 x 24 cm
Palette (couches x cartons/couche)	6 x 8 = 48

Par la présente, nous confirmons que l'emballage du produit est conforme aux exigences législatives de l'ordonnance suisse sur les objets et matériaux ainsi que de l'ordonnance de l'UE 1935/2004, y compris les réglementations en découlant dans leur version actuelle respective. Les limites de migration spécifiques (SML) ainsi que les limites de migration globales sont respectées en tenant compte de la composition, de la durée et des conditions de conservation.

Etiquette

Datation	jj.mm.aa
----------	----------

Poids

Poids net par CU / unité CC	2.240 kg
Tare par TU	0.557 kg
Poids brut par TU	2.797 kg
Quantité par CU	480 pièces
Poids à la pièce	4.7 g

Dimension par pièce

Longueur	85 mm
Largeur	28 mm
Hauteur	10 mm

Propriétés

Aspect	Pèlerine typique, brun clair, sucre saupoudré visible.
Consistance / Texture	Sec, aérien, croustillant, cassant.
Odeur / Goût	Typique pèlerines.

No d'art. 1088

Ingrédients

Sucre, **farine de froment, jaune d'œuf, œufs, blanc d'œuf en poudre, gluten de froment**, farine de riz, **malt d'orge**, arôme naturel de citron avec d'autres arômes naturels.

Peut contenir des traces de lait, de sésame, de fruits à coque et de soja.

Allergènes

	Produit contient		
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Oeufs et produits à base d'œufs	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> peut
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> peut
Fruits à coque dure (noix), et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> peut
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> peut
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut

Information nutritionnelle par 100g

Énergie	1697 kJ
	401 kcal
Lipides	5.2 g
dont acides gras saturés	1.4 g
Glucides	78 g
dont sucres	55 g
Fibres alimentaires	1.3 g
Protéines	9.9 g
Sel	0.12 g
Sodium	0.05 g

Numéro de tarif douanier

1905.3019

No d'art. 1088

Le produit est adapté pour

- Ovo-lacto-végétariens Lacto-végétariens
 Végétaliens Ovo-végétariens

Pays de production

CH

Durabilité (DLUO)

Dès production

271 jours

Conditions de stockage

Tenir au frais et au sec. (10 °C - 22 °C | max. 65 % HR)

Confirmation

Le produit a été fabriqué et emballé selon les principes de la 'BPF'. Il correspond à la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi qu'aux ordonnances respectives qui en résultent. Le produit a été fabriqué sans procédé de technique génétique et ne comprend pas de matières premières, ingrédients ou additifs génétiquement modifiés. Le produit n'a pas été traité aux rayons ionisants.

Date de modification:16.11.2024

La feuille des produits en ligne vaut comme original. Les autres impressions ou copies ne sont pas valables.