

No d'art. 4722000

HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Bakery Beurre Ronde 7.0 cm 8x12 = 96 pièces

GTIN CU 07610032047220

GTIN TU 07610032047220

La dénomination spécifique

Tartelettes sucrées de pâte brisée au beurre suisse, chemisées

Description de la fabrication

Les aspects convaincants des tartelettes Filigrano sont les parois droites et fines, les proportions idéales entre pâte et garniture. Elles sont fabriquées avec du beurre suisse, sans huile de palme.



Emballage

Nombre de CU par TU	1
Dimensions ext. du TU (L x P x H)	39.5 x 23.8 x 18.5 cm
TU Volume	0.0174 m ³
Dimensions ext. du CU (L x P x H)	38.3 x 23 x 17.8 cm
Palette (couches x cartons/couche)	9 x 10 = 90

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	2.140 kg
Tare par TU	0.544 kg
Poids brut par TU	2.684 kg
Quantité par CU	96 pièces
Poids à la pièce	22.3 g

Valeurs cibles par pièce

Hauteur	20 mm
Diamètre	70 mm

Propriétés

Aspect	Ronde avec, bord plat droite. Intérieur injecté et revêtu, couleur beige doré à brun clair.
Consistance / Texture	Tendre, structure courte, cassant.
Odeur / Goût	Typique pâte brisée, légèrement sucrée.

No d'art. 4722000

Ingrédients

Farine de froment, beurre 21 %, sucre, beurre de cacao, isomalt, tréhalose (est une source de glucose), émulsifiant (lécithine de soja), lactosérum en poudre, stabilisant (E 464), sel de cuisine, malt d'orge, arôme naturel.

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'oeufs	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Fruits à coque dure (noix), et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input 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	2143 kJ
	512 kcal
Lipides	25 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	62 g
dont sucres	17 g
Fibres alimentaires	2.5 g
Protéines	8.2 g
Sel	0.1 g
Sodium	0.04 g

No d'art. 4722000

Données conc. l'exportation

Amidon	42.0 %
Saccharose	16.3 %
Graisses du lait	19.3 %
Protéines du lait	0.2 %

Le produit est adapté pour

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

Pays de production

CH

certificat

Halal (Halal Certification Services GmbH)

Durabilité (DLUO)

Dès production 420 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 30.11.2024

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