

No d'art. 4693000

HUG Choco-Tartelettes Filigrano Beurre Rectangle 5.3cm 5 x 30 = 150 pièces

GTIN CU 07610032046933

GTIN TU 07610032046933

La dénomination spécifique

Tartelettes de pâte brisée au chocolat en poudre (5 %) et 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 24 x 12.1 cm
TU Volume	0.0115 m ³
Dimensions ext. du CU (L x P x H)	39.2 x 23.7 x 12.2 cm
Palette (couches x cartons/couche)	14 x 10 = 140

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	1.185 kg
Tare par TU	0.390 kg
Poids brut par TU	1.575 kg
Quantité par CU	150 pièces
Poids à la pièce	7.9 g

Dimension par pièce

Longueur	53 mm
Largeur	26 mm
Hauteur	17 mm

No d'art. 4693000

Propriétés

Aspect	Rectangulaire avec, bord plat droite, Intérieur injecté et revêtu, couleur brun foncé.
Consistance / Texture	Tendre, structure courte, cassant.
Odeur / Goût	Typique pâte brisée, saveur de chocolat, sucrée.

Ingrédients

Farine de froment, beurre 23 %, sucre, beurre de cacao, poudre de cacao, isomalt, tréhalose (est une source de glucose), cacao maigre en poudre, émulsifiant (**lécithine de soja**), **lactosérum en poudre**, sel de cuisine, 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

No d'art. 4693000

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.