



Fiche produit

N.art. 4719000

HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Boulangerie Beurre Rectangle 11,3x3,5 cm 5x12=60

GTIN AVEC 07610032047190

GTIN À 07610032047190

La dénomination spécifique

Fonds de pâte Brisée au beurre suisse sucré, enrobés

Description du produit

Les gâteaux Filigrano convainquent par leurs surfaces droites et plates et leur forme optimale rapport pâte/garniture. Désormais, nos gâteaux Filigrano sont produits avec du beurre suisse et sans huile de palme.



Conditionnement

Nombre d'UC pour VOUS	1
Masse externe du TU (longueur x longueur x hauteur)	39,5 x 24 x 12,1 cm
TU Volume	0,0115 m³
Masse extérieure du CU (longueur x largeur x hauteur)	39,2 x 23,7 x 12,2 cm
Palettisation (couche x cartons par couche)	14 x 10 = 140

Nous confirmons par la présente que l'emballage des produits est conforme aux exigences légales de l'ordonnance sur les matériaux et objets. et le Règlement CE 1935/2004, y compris les réglementations pertinentes dans la version respective. Limites de migration spécifiques (SML) et les limites de migration mondiales sont respectées, en tenant compte de la composition, de la durée et des conditions de conservation.

Marque

Datation gg.mm.aa

Poids

Poids net par unité CU / unité CC	1,380 kg
Tare par UT	0,399 kg
Poids brut par UT	1,779 kg
Quantité par unité CU	60 pièces
Poids par pièce	23 g

Taille par pièce

Longueur	113 mm
Longueur	35 mm
Hauteur	18 mm

Caractéristiques

j'attends Rectangulaire à bord droit et plat. Intérieur percé et enduit, couleur allant du doré au brun clair.

Cohérence / Structure Fragile, structure basse, s'écaillant.

Odeur / Goût Typique de la pâte Brisée, légèrement sucrée.



Fiche produit

N.art. 4719000

Ingrédients

Farine de blé, beurre 22%, sucre, beurre de cacao, isomalt, tréhalose (c'est une source de glucose), émulsifiant (lécithine soja), lactosérum en poudre, sel de table, stabilisant (E 464), malt d'orge, arôme naturel.

Allergènes

	Le produit contient
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Coquillages et produits conchyliques	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Oeufs et ovoproduits	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Poissons et produits à base de poisson	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Arachides et produits à base d'arachide	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Soja et produits à base de soja	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Lait et produits à base de lait (dont lactose)	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Fruits à coque (noix) et produits dérivés	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Céleri et produits à base de céleri	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Moutarde et produits à base de moutarde	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Lupins et produits à base de lupin	☐ oui ☐ non ☐ puissance
Coquillages et produits conchyliques	☐ oui ☐ non ☐ puissance

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie	2186 kJ
	523 kcal
Lipides gras	27 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	61 g
dont sucres	17 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	8 g
Vente	0,14 g
Sodium	0,05 g



Fiche produit

N.art. 4719000

Données à exporter

Amidon	41,0 %
Saccharose	16,0 %
Matière grasse du lait	20,3 %
Protéines de lait	0,2 %

Le produit convient à

↳ Ovo-lacto-végétariens ↳ Lacto-végétariens

↳ Végétaliens ↳ Ovo-végétariens

Pays de production

CH

Attestation

Halal (Halal Certification Services GmbH)

Conservation

De la production 420 jours

Conditions de stockage Conserver dans un endroit frais et sec.
(10 °C - 22 °C | max. 65 % UR)

Il confirme

Le produit a été fabriqué et emballé selon les principes « GMP » et est conforme à la législation et aux réglementations alimentaires suisses. ordonnances ultérieures applicables. Le produit a été fabriqué sans recourir à des procédés biotechnologiques et ne contient pas matières premières, ingrédients ou additifs génétiquement modifiés. Le produit n'a pas été traité avec des rayonnements ionisants.

Date de changement : 09.11.2024

La fiche produit en ligne est valable comme l'originale. Toutes les impressions ou copies sont invalides.

N.art. 4719000

HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Bakery Burro Rettangolo 11.3x3.5 cm 5x12=60

GTIN CU 07610032047190

GTIN TU 07610032047190

La denominazione specifica

Fondi dolci di pasta frolla al burro svizzero, rivestita

Descrizione del prodotto

Le tortine Filigrano convincono per le superfici dritte e piatte e per l'ottimale rapporto impasto/ripieno. Ora, le nostre tortine Filigrano vengono prodotte con burro svizzero e senza olio di palma.



Imballaggio

Numero di CU per TU	1
Massa esterna del TU (lung. x larg. x alt.)	39.5 x 24 x 12.1 cm
TU Volume	0.0115 m ³
Massa esterna del CU (lung. x larg. x alt.)	39.2 x 23.7 x 12.2 cm
Pallettizzazione (stratto x cartoni per stratto)	14 x 10 = 140

Con la presente si conferma che l'imballaggio dei prodotti risponde ai requisiti di legge dell'Ordinanza sui materiali e gli oggetti e del Regolamento CE 1935/2004 comprensivo dei relativi regolamenti nella rispettiva versione. I limiti specifici di migrazione (SML) e i limiti di migrazione globale sono rispettati, tenendo conto della composizione, della durata e delle condizioni di conservazione.

Contrassegno

Datazione	gg.mm.aa
-----------	----------

Pesi

Peso netto per unità di CU / unità CC	1.380 kg
Peso tara per TU	0.399 kg
Peso lordo per TU	1.779 kg
Quantità per unità CU	60 pezzo
Peso per pezzo	23 g

Dimensione per pezzo

Lunghezza	113 mm
Larghezza	35 mm
Altezza	18 mm

Caratteristiche

Aspetto	Rettangolari con dritto, bordo piatto. Interno bucherellato e spalmato, colore da dorato a bruno chiaro.
Consistenza / Struttura	Friabile, struttura bassa, sfaldabile.
Odore / Sapore	Tipico di pasta frolla, lievemente dolce.

N.art. 4719000

Ingredienti

Farina di frumento, burro 22 %, zucchero, burro di cacao, isomalto, trealosio (è una fonte di glucosio), emulsionante (lecitina di soia), polvere di siero di latte, sale da cucina, stabilizzante (E 464), malto d'orzo, aroma naturale.

Allergeni

	Prodotto contiene		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☒ sì	☐ no	☐ potere
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐ sì	☒ no	☐ potere
Uova e prodotti a base di uova	☐ sì	☒ no	☐ potere
Pesce e prodotti a base di pesce	☐ sì	☒ no	☐ potere
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐ sì	☒ no	☐ potere
Soia e prodotti a base di soia	☒ sì	☐ no	☐ potere
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☒ sì	☐ no	☐ potere
Frutta a guscio (noci), e prodotti derivati	☐ sì	☒ no	☐ potere
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐ sì	☒ no	☐ potere
Anidride solforosa e solfiti in concentrazio> 10 mg/kg	☐ sì	☒ no	☐ potere
Sedano e prodotti a base di sedano	☐ sì	☒ no	☐ potere
Senape e prodotti a base di senape	☐ sì	☒ no	☐ potere
Lupini e prodotti a base di lupini	☐ sì	☒ no	☐ potere
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐ sì	☒ no	☐ potere

Valori nutritivi par 100g

Energia	2186 kJ
	523 kcal
Lipidi grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	17 g
Fibre alimentari	2.5 g
Proteine	8 g
Sale	0.14 g
Sodio	0.05 g

N.art. 4719000

Dati per l'esportazione

Amido	41.0 %
Saccarosio	16.0 %
Grasso del latte	20.3 %
Proteine del latte	0.2 %

Il prodotto è adatto per

- ☒ Ovo-latto-vegetariani ☒ Latto-vegetariani
☐ Vegani ☐ Ovo-vegetariani

Paese di produzione

CH

Certificazione

Halal (Halal Certification Services GmbH)

Conservazione

Dalla produzione	420 giorni
Condizioni di magazzinaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto. (10 °C - 22 °C max. 65 % UR)

Conferma

Il prodotto è stato fabbricato e confezionato secondo i principi, 'BPF' ed è conforme alla legge svizzera sugli alimenti ed alle successive ordinanze applicabili. Il prodotto è stato fabbricato senza ricorrere a procedimenti biotecnologici e non contiene materie prime, ingredienti o additivi geneticamente modificati. Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

Data cambiamento: 09.11.2024

Il foglio del prodotto online vale come originale. Tutte le stampe o copie non sono valide.