

No d'art. 4682000

HUG Mini Snack-Tartelettes Filigrano Beurre Ronde 3.8cm 5 x 40 = 200 pièces

GTIN CU 07610032046827

GTIN TU 07610032046827

La dénomination spécifique

Tartelettes en pâte brisée salée 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	1.320 kg
Tare par TU	0.330 kg
Poids brut par TU	1.650 kg
Quantité par CU	200 pièces
Poids à la pièce	6.6 g

Dimension par pièce

Hauteur	18 mm
Diamètre	38 mm

Propriétés

Aspect	Rounde avec, bord plat droite. Intérieur injecté et revêtu, couleur beige doré à brun clair.
Consistance / Texture	Tendre, structure courte, cassant.
Odeur / Goût	Pâte brisée typique, légèrement salée.

No d'art. 4682000

Ingrédients

Farine (**froment, seigle, épeautre**), **beurre** 27 %, **amidon de froment**, beurre de cacao, sucre, isomalt, tréhalose (est une source de glucose), sel de cuisine, **fibres de froment, malt d'orge, lait écrémé en poudre, farine de soja**, émulsifiant (**lécithine de soja**), stabilisant (E 464).

Allergènes

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

Information nutritionnelle par 100g

Énergie	2273 kJ
	545 kcal
Lipides	33 g
dont acides gras saturés	21 g
Glucides	53 g
dont sucres	5.8 g
Fibres alimentaires	3.9 g
Protéines	7 g
Sel	1.4 g
Sodium	0.57 g

No d'art. 4682000

Données conc. l'exportation

Amidon	42.0 %
Saccharose	4.5 %
Graisses du lait	25.3 %
Protéines du lait	0.4 %

Numéro de tarif douanier

1905.9083

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:16.11.2024

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