

 <b>GELPAT</b> PÂTISSERIES DE TRADITION	GELPAT TRADITION 25 Rue de la Pouge - 87310 Saint-Auvent	Référence produit : <b>1415</b>
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Date de création : 11/05/2022 Révision n° : 3 Date de révision : 18/04/2024
Famille : Pâtisserie cuite surgelée	Eclairs café 75g	

Dénomination de vente	
14 Eclairs café 75g	
Liste des ingrédients	
Eau, sucre, Œufs entiers, farine de BLE, sirop de glucose, amidon de maïs, huile végétale (colza), BEURRE, poudre de LAIT entier, arôme naturel de café 1,62%, graisse végétale (palme), dextrose, poudre de jaune d'Œufs, extrait de café 0,51%, LACTOSERUM, crème de lait, poudre de LAIT écrémé, concentré de protéines de LAIT, poudre d'Œufs blancs, café instantané 0,13%, gélatine de POISSON, protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre , sel, arôme naturel, émulsifiants : E471 - E472a, stabilisants : E407. Traces éventuelles de soja et de fruits à coque.	
Informations nutritionnelles pour 100g	
Energie 989 KJ / 236 Kcal ; matières grasses 10g dont acides gras saturés 3.5g ; glucides 30g dont sucre 18g ; protéines 4.9g ; sel 0.33g.	
Information allergènes	
Contient : gluten, lait, œufs, poisson. Peut contenir : soja et fruits à coque.	
Conditions de stockage / DDM	
Avant décongélation : 15 mois à -18°C Après décongélation : 48h00 à +4°C <b>Ne pas recongeler un produit décongelé.</b>	
Conditions de mise en œuvre	
Pour préserver le décor du produit, ôter le film de protection disposé à l'intérieur du carton dès sa sortie du congélateur. Décongeler 6 heures à une température de 0 à 4° C.	
Caractéristiques microbiologiques	
Escherichia coli (/ g de produit) : 10 Staphylococcus aureus (/ g de produit) : 100 Salmonella (dans 25g de produit) : non détecté Listeria (dans 25g de produit) : non détecté	
Garantie OGM	
Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur (règlements 1829/2003 et 1830/2003).	
Garantie ionisation	
Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.	
Déclaration pesticides, contaminants	
Nous certifions que ce produit respecte la réglementation par rapport aux contaminants (règlement 1881/2006 du 19 décembre 2006 et ses modifications), ainsi que par rapport aux pesticides (règlement CE 396/2005 du 23 Février 2005 et ses modifications).	
Pays d'origine	
France	
Dimensions (mm)	Produit
Longueur : 137 +/- 5 Largeur : 43 +/- 5 Hauteur : 34 +/- 5	
Conditionnement	
Nombre d'unités par colis : 14 Poids net colis (kg) : 1,05 Poids brut colis (kg) : 1,23 Dimensions du colis (mm) : 419x296x59	
Palettisation	
Nombre de couches/palette : 25 Nombre de cartons par couche : 6 Nombre de cartons par palette : 150 Nombre d'unités par palette : 2100 Poids net de la palette (kg) : 157,5 Poids brut de la palette (kg) : 214 Hauteur de palette (m) : 1,65 Type de palette : Europe	