



## Remise en oeuvre

Sortir du congélateur et laisser décongeler à température ambiante pendant environ 3 heures.



★ AVEC HUILE PALME LABELLISEE

★ SANS MGV HYDROGENEES

★ SANS AROMES ARTIFICIELS

★ SANS CONSERVATEURS

CUIT

## CONDITIONNEMENT

Carton de 48 pièces

Calibre  
70 g, Ø 88 mm

Poids net CT 3,36 KG  
Présentation IQF

## ÉLABORATION

FRANCE

## FOURNISSEUR(S)

ERHARD PATISSIER

Code emballer  
EMB 25563 A

## UF

CT

## Pièces/UVC

48

## Conservation

-18°C

## DLUO

24 mois

## Conservation à température ambiante

4 jours

## Autres informations

Pâte levée, frite, garniture à la fraise aromatisée 22%, décor.  
Diamètre 8,8 cm ; hauteur 3 cm.

## INFORMATIONS PRODUIT

## Ingrédients

Farine de blé, garniture à la fraise aromatisée 22% (purée de fraise 8%, sirop de glucose-fructose, sucre, eau, amidon modifié de maïs, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, jus concentré de carotte noire, arôme naturel), eau, glaçage (sucre, graisses végétales (palme, palmiste), lactose, lait écrémé en poudre, huile de coco, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol) en proportions variables, dextrose, sucre, levure, farine de soja, oeuf entier en poudre, arôme naturel, poudre de lactosérum, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, sel, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides d'acides gras - stéaroyl-2-lactylate de sodium, gluten de blé, poudre de lait écrémé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, colorant : carmins - caroténoïdes, jus de citron concentré.

## Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Soja, Pdts Laitiers et dérivés

Traces : Fruits à Coques

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Nutritions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	1421
		kcal	339
	Protéines		5,1 g
	Lipides		16 g
	Acides Gras Saturés		5,8 g
	Glucides		44 g
	Sucres		21 g
	Sel		0,87 g
	Sodium		0,35 g
	Fibres		1,5 g

## Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Levures	< 1000
Moisissures	< 1000
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

## Infos GEMRCN

Critère / Famille Desserts > 15% MG



## Codes EAN

Carton 13428420053439