

GROUPE ERHARD - FICHE TECHNIQUE COMMERCIALE

CRÈME GLACÉE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 1625 g

Famille de produit :	Vrac
Désignation commerciale du produit :	CRÈME GLACÉE CARAMEL AU BEURRE SALE
Dénomination légale de vente (descriptif du produit) :	Crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande
Volume (en L) :	2,500 L
Poids net (en kg) :	1,625 kg
	Volume détaillé : <input style="width: 100px;" type="text"/>
	Poids net détaillé : <input style="width: 100px;" type="text"/>

Date de mise à jour : Code VIF : Etat de la fiche :

Visuel produit : <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>	Fabriqué en France par : <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> ERHARD PÂTISSIER GLACIER 7 rue du Stade 68290 Masevaux Tél. : +33 (0)3 89 38 07 50 Email : contact@erhard-desserts.com </div> <div style="margin-top: 20px;"> Code emballer : <input style="width: 100px;" type="text" value="EMB 25228A"/> Nomenclature douanière : <input style="width: 100px;" type="text" value="21050099"/> DDM (en mois) : <input style="width: 100px;" type="text" value="24"/> </div>
---	--

Liste d'ingrédients :

Ingrédients : LAIT entier pasteurisé de la ferme, caramel au beurre, salé au sel de Guérande 23% (sirop de glucose, sucre, BEURRE 2%, eau, CRÈME, sel de Guérande 0,3%), CRÈME pasteurisée de Bretagne, LACTOSE et protéines de LAIT, dextrose, jaune d'OEUF, sucre, colorant : caramel ordinaire, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, gélifiants : farine de graines de caroube - gomme guar, sel de Guérande 0,08%. Traces éventuelles de SOJA et FRUITS À COQUE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

Allergènes :	Nature des allergènes	P/CC/A	Valeurs nutritionnelles moyennes :	
	(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)			Pour 100g
	Lait et produits à base de lait	P		Énergie
	Céréales contenant du gluten	A		222 kcal
	Soja et produits à base de soja	CC		Matières grasses
	Œufs et produits à base d'œufs	P		12 g
	Arachides et produits à base d'arachides	A		<i>Dont acides gras saturés</i>
	Fruits à coque	CC		5,7 g
	Graines de sésame et produits à base de sésame	A		Glucides
	Céleri et produits à base de céleri	A		25 g
	Moutarde et produits à base de moutarde	A		<i>Dont sucres</i>
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	A		23 g
	Lupin et produits à base de lupin	A		Fibres alimentaires
	Crustacés et produits à base de crustacés	A		<0,5 g
	Mollusques et produits à base de mollusques	A		Protéines
	Poissons et produits à base de poissons	A		2,9 g
				Sel
				0,56 g

Conservation :

Au congélateur*** (-18°C).
 A consommer de préférence avant le : voir sur le côté de l'emballage.
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditionnement UVC :

Nb de langues sur le pack :

Conseil de dégustation :

Sortir du congélateur quelques minutes avant de déguster.

		UV	Colis	Palette
Nb UVC/colis	4	Longueur (en cm)	17,5 cm	39,4 cm
Nb colis/couche	8	Largeur (en cm)	15 cm	30 cm
Nb couches/palette	12	Hauteur (en cm)	13,5 cm	14,6 cm
Nb colis/palette	96	Poids net (en kg)	1,625 kg	6,50 kg
Nb UVC/palette	384	Poids brut (en kg)	1,713 kg	7,06 kg

Code EAN 13 - UVC
 Code EAN 14 - colis
 Code EAN 128 - palette