



# GROUPE ERHARD - FICHE TECHNIQUE COMMERCIALE

## DONUT STRAWBERRYX48/70G EPG

**Famille de produit :**

Beignets/Donuts

**Désignation commerciale du produit :**

DONUT STRAWBERRYX48/70G EPG

**Dénomination légale de vente :**

Pâte levée frite 64%, garniture à la fraise aromatisée 22 % et décor - produit surgelé

Poids net UVC (kg)	3.360	Poids détaillé (g)	48 x 70,00g
Date de mise à jour	20/05/2022	Code article VIF	40762

**Visuel produit :**

Fabriqué par :

ERHARD PÂTISSIER GLACIER

7, Rue du stade

68290 MASEVAUX - France

Email : [contact@erhard-desserts.com](mailto:contact@erhard-desserts.com)

Code emballeur : EMB 25563A

Nomenclature douanière : 19059055

DDM (en mois) : 24



**Ingrédients :** farine de BLE, 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 LACTOSERUM, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, sel, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras - stéaroyl-2-lactylate de sodium, gluten de BLE, poudre de LAIT écrémé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, colorant : carmins - caroténoïdes, jus de citron concentré.

L'huile de palme contenue dans ce produit participe à la production d'huile de palme certifiée durable. Certificat n° BVC-RSPO-FR054262, RSPO Member n° 9-1728-16-000-00 [www.rsपो.org](http://www.rsपो.org)

Traces éventuelles de FRUITS À COQUE.

Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

**Conservation :**

Plusieurs mois dans le congélateur à -18°C.

A consommer de préférence avant le : voir sur l'emballage.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

**Conseil de dégustation :**

Sortir du congélateur\*\*\* et laisser décongeler pendant 3 heures environ à température ambiante. Une fois décongelé, conserver maximum 4 jours à température ambiante.

**Type de conditionnement :** sache et carton

**Palettisation :**

Nb UVC/colis	1
Nb colis/couche	8
Nb couches/palette	10
Nb colis/palette	80
Nb UVC/palette	80

	Pièce	UVC	Colis	Palette
Longueur (cm)	8,8 ± 1	38,80	38,80	120
Largeur (cm)	8,8 ± 1	28,80	28,80	80
Hauteur (cm)	3 ± 1	18,00	18,00	195
Poids net (kg)	0.070	3.360	3.360	269
Poids brut (kg)		3.644	3.644	312

**Codification :**

Code EAN 13 - UVC

Code DUN 14 - colis

Code EAN 128 - palette

3428420053432

13428420053439

23428420053436

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.**