



Texture moelleuse (conditionnement sous pochon individuel)

Sécurité bactériologique maîtrisée
 Recette à base de 34% d'oeufs minimum
 Largeur de la gamme (formes, dimensions, variétés nature/cacao)

Mise en oeuvre :

- Sirop pour imbiber = 1l d'eau + 1kg de sucre
- 1 génoise = 2 tartes ! Pensez à utiliser les génoises en base de "tartes moelleuses aux fruits".

Composition :

Oeufs - Farine de blé - Sucre - Stabilisants : glycérol, sorbitol - Lait écrémé en poudre - Matière grasse végétale - Lactose et protéines de lait - Poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Sel - Conservateur : sorbate de potassium - Emulsifiants : E 471, E 475, lécithine de soja.
 Contient : blé, oeuf, soja, lait

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	325
Valeur énergétique en kJ	1380
Protéines en g	9
Glucides en g	59
Lipides en g	6

Conditionnement

Poids net UC en g	700
Dimensions UC en cm (lpxh)	34 x 24.5 x 4.35
Nombre UC par carton	8
Poids brut carton en kg	6.190
Dimensions carton en cm (lpxh)	72 x 30 x 24
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.11

Nb de cartons / couche	4
Nb de couches / palette	4
Nb de cartons / palette	16
Nb UC / palette	128
Gencod	304 828 291036 2

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur). Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE). De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier qui utilise : ... ".
- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.