

# Fiche technique



## Pâte feuilletée, rouleau

Numéro d'article	04016
Contenu du carton	1 x 3000 g = 3.000 kg
EAN	7611687040161
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 14 ct. = 144 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Pâte feuilletée, abaissée, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], eau, amidon de BLÉ, sel de cuisine iodé, conservateur [acide sorbique], agent de démoulage [talc].

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

### Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'685 kJ / 404 kcal
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	38 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	5 g
Sel	1.2 g

### Préparation:

Dégeler la pâte surgelée sous emballage fermé pendant env. 48 heures au frigo. Sortir la pâte conservée au frigo une 1/2 heure avant l'emploi. Lors du déroulement de la pâte il se peut qu'elle se casse. Les petites déchirures peuvent être "soudées" simplement en appuyant avec les doigts mouillés. Le papier peut être utilisé comme papier de cuisson.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 270 cm    Largeur ca 40 cm  
Hauteur ca. 0.5 cm    Ø

#### Carton

Longueur 47.6 cm    Largeur 10.8 cm  
Hauteur 11.3 cm

*En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.*

### Stockage:

Dans le radiateur de bas avec au moins un  $-18^{\circ}\text{C}$  garder. Décongelé, ne pas recongeler, aconserver à une température inférieure à  $+5^{\circ}\text{C}$ . Fragile. Décongelé, se conserve 4 semaines au réfrigérateur à  $+5^{\circ}\text{C}$ .

**Emballage:**

Emballage primaire

Sac plastique fermable

Emballage secondaire

Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

**Assurance de la qualité / HACCP**

Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

**Confirmation**

Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.