

# Fiche technique



## Pain aux céréales anciennes

Numéro d'article	04043
Contenu du carton	12 x 500 g = 6.000 kg
EAN	7611687040437
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 4 ct. = 40 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Pain avec farine spéciale, cuit, surgelé

### Ingédients:

Farine d'ÉPEAUTRE 31%, farine de PURÉPEAUTRE 27%, eau, farine complète de petit ÉPEAUTRE 3%, farine complète de AMIDONNIER 3%, SEIGLE égrugé 2%, égrugeage complète de AMIDONNIER 1.5%, égrugeage complète de petit ÉPEAUTRE 1.5%, levure, sel de mer, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, levain sec d'ÉPEAUTRE complète, dextrose, sucre, poudre d'acérola.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'450 kJ / 343 kcal
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	46 g
dont sucres	0.6 g
Protéines	9.6 g
Sel	1.7 g

### Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante ou congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 12-15 minutes et laisser reposer env. 20 minutes. A consommer rapidement. Ne pas recongeler. Les produits étant fabriqués de manière artisanale, ils peuvent varier de par leur forme et leur longueur.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 19 cm    Largeur ca. 16 cm  
Hauteur ca. 7.5 cm    Ø

#### Carton

Longueur 60 cm    Largeur 40 cm  
Hauteur 175 cm

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

### Stockage:

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire

Sac en plastique

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.