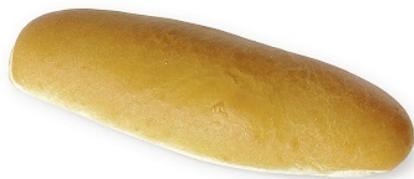


# Fiche technique



## Pain sandwich

Numéro d'article	04055
Contenu du carton	16 x 82 g = 1.312 kg
EAN	7611687040550
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	9 couches à 10 ct. = 90 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, cuit, surgelé

### Ingrediénts:

Farine de BLÉ blanche, eau, OEUFS\*, margarine végétale [graisses végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], levure, sucre, poudre de LAIT écrémé, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, glucose, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. \*d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'195 kJ / 282 kcal
Matières grasses	3.7 g
dont acides gras saturés	1.7 g
Glucides	51 g
dont sucres	3.7 g
Protéines	9.4 g
Sel	1.1 g

### Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante pour env. 60 min. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 20.5 cm    Largeur ca. 7.0 cm  
Hauteur ca. 4.5 cm    Ø

#### Carton

Longueur 30.1 cm    Largeur 26.1 cm  
Hauteur 17.7 cm

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

### Stockage:

Surgelé,  $-18^{\circ}\text{C}$

**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.