

Fiche technique



Bretzel à la saumure au fromage frais Filona

Numéro d'article	04061
Contenu du carton	27 x 80 g = 2.160 kg
EAN	7611687040611
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	210 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 9 ct. = 90 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Bretzel à la saumure avec fromage frais, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, farce au fromage frais 26% [LAIT, CRÈME, protéines LACTIQUES, sel de cuisine, stabilisateur [farine de graines de caroube], eau, huile de colza, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], levure, sel de cuisine iodé, sucre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. *d'élevage au sol. **d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'192 kJ / 284 kcal
Matières grasses	9.9 g
dont acides gras saturés	4.5 g
Glucides	39 g
dont sucres	1.8 g
Protéines	8.1 g
Sel	1.1 g

Préparation:

Décongeler dans la feuille d'emballage à température ambiante pendant env. 60 min et dater avec la date de consommation. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 4 jours. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 10.5 cm Largeur ca. 9.0 cm
Hauteur ca. 3.5 cm Ø

Carton

Longueur 30.1 cm Largeur 26.1 cm
Hauteur 17.1 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Film pour sac tubulaire

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.