

# Fiche technique



## Bonhomme de Noël, cuit

Numéro d'article	04062
Contenu du carton	16 x 100 g = 1.600 kg
EAN	7611687040628
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 9 ct. = 90 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, cuit, surgelé

### Ingrediénts:

Farine de BLÉ blanche, eau, sucre, BEURRE, OEUFS\*, levure, sultanines [avec huile de graine de coton], poudre de LAIT écrémé, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, citrons, jus de citron, 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	1'461 kJ / 346 kcal
Matières grasses	8.1 g
dont acides gras saturés	4.4 g
Glucides	58 g
dont sucres	11 g
Protéines	8.8 g
Sel	0.98 g

### Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante, pendant env. 60-90 min. Ou congelé, mettre au four à env. 200 °C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 14 cm Largeur ca. 5.5 cm  
Hauteur ca. 3 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.