

Fiche technique



Le Croissant Suisse, "Jet"

Numéro d'article	04107
Contenu du carton	60 x 70 g = 4.200 kg
EAN	7611687041076
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	140 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	56 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 8 ct. = 72 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Croissant au beurre, préfermenté, non-cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, BEURRE 24%, eau, OEUFS*, levure, sucre, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, glucose, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (BLÉ). *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	1'521 kJ / 364 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	36 g
dont sucres	2.9 g
Protéines	6.9 g
Sel	0.74 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur 13.2 cm Largeur 5.9 cm
Hauteur 4.1 cm Ø

Carton

Longueur 39.9 cm Largeur 29.9 cm
Hauteur 17.8 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire
Emballage secondaire

Papier ciré blanche, sac en plastique
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.