

Fiche technique



Chocolate Chip Cookie BakeryBakery, pâton cru

Numéro d'article	04111
Contenu du carton	48 x 70 g = 3.360 kg
EAN	7611687041113
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	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pâte à biscuits avec chocolat et graines de lin, non-cuite, surgelée

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, chocolat foncé 26% [sucre, graines de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant (lécithine de SOJA)], sucre, alternative végétale au beurre [beurre de karité, eau, huile de noix de coco, huile de colza, sel de cuisine, jus de carotte, émulsifiant (lécithine), jus de citron, arômes naturels], eau, graines de lin 1.5%, sel de cuisine iodé, poudre à lever [E450, E500], gluten de BLÉ, amidon de BLÉ, gousses de vanille, farine de malt d'ORGE.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'822 kJ / 434 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	60 g
dont sucres	39 g
Protéines	4.4 g
Sel	0.91 g

Préparation:

Déposer sur une plaque, cuire sans vapeur pendant env. 11-14 min à env. 180°C (four à circulation d'air à env. 175°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 10.5cm Largeur ca. 9.0 cm
Hauteur ca. 1.5cm Ø

Carton

Longueur 39.8 cm Largeur 29.8 cm
Hauteur 10.8 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Papier de cuisson, 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.