

Fiche technique



Mini croissant au jambon, pâton cru

Numéro d'article	04122
Contenu du carton	50 x 22 g = 1.100 kg
EAN	7611687041229
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 12 ct. = 180 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Croissant au jambon, non-cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, jambon 23% [viande de porc 83% (Suisse), eau, sel nitrité (sel de cuisine, conservateur (nitrite de sodium)), stabilisants (diphosphates, triphosphates), épices, glucose, antioxydant (ascorbate de sodium), maltodéxtrine], eau, margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], OEUFs*, sel de cuisine iodé, MOUTARDE [vinaigre alimentaires, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices], amidon de riz, amidon de BLÉ, chapelure [farine de BLÉ, sel de cuisine, poudre à lever (E503)], huile de colza, extrait de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, bouillon de légumes [arôme naturel, extrait de légumes (carottes, poireau), maltodéxtrine, dextrose, épices], herbes, poivre, ail. *d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'192 kJ / 285 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	7.8 g
Glucides	25 g
dont sucres	0.4 g
Protéines	8.6 g
Sel	1.4 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 30 min. Cuire à la vapeur env. 22-24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Décongelé, à consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				Carton			
Longueur	ca. 8 cm	Largeur	ca. 4 cm	Longueur	25.4 cm	Largeur	25.4 cm
Hauteur	ca. 3 cm	Ø		Hauteur	8.2 cm		

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

Stockage:

Surgelé, -18°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.