

Fiche technique

Strudel poireaux et subst.de lard veg Bak.,pât.cru



Numéro d'article	04143
Contenu du carton	40 x 140 g = 5.600 kg
EAN	7611687041434
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	14 couches à 5 ct. = 70 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pâtisserie en pâte feuilletée avec poireau et substitut de lard végétalien, fourrée, surgelée

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], poireau 15%, alternative végétale à la crème [eau, graisse de coco, huile de colza, pois chiches, sucre de canne, stabilisant (gomme xanthane), sel], SÉSAME, alternative végétale au bacon 4% [eau, protéine de BLÉ, huile de colza, haricots blancs, farine de riz, sel de cuisine iodé, concentré de tomates, vinaigre d'alcool, arôme naturel, épaississants (algue eucheuma transformée, konjac), fibres d'agrumes, amidon de pomme de terre, saccharose, poudre de betterave, colorant (oxyde de fer), dextrose, fer, vitamine B12, arôme], graines de pavot, amidon de riz, sel de cuisine iodé, glaçage brillant [eau, protéines végétales, dextrose, amidon de maïs], oignons, fibres de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, épices, extrait de malt d'ORGE, poivre. *d'élevage au sol. **d'élevage en plein air.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'808 kJ / 281 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	8 g
Glucides	24 g
dont sucres	1 g
Protéines	5.2 g
Sel	1.5 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 15 cm Largeur ca. 7 cm
Hauteur ca. 2 cm Ø

Carton

Longueur 46.5 cm Largeur 32.5 cm
Hauteur 9.8 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.