

# Fiche technique



## Croissant au beurre à la saumure "Jet"

Numéro d'article	04172
Contenu du carton	90 x 50 g = 4.500 kg
EAN	7611687041724
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	112 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	56 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 5 ct. = 50 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Croissant au beurre à la saumure, préfermenté, non-cuit, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, BEURRE 22%, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, levure, sucre, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, dextrose, BABEURRE en poudre, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], farine de malt d'ORGE, LACTOSE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [BLÉ].

Peut contenir des traces de SOJA, de fruit a COQUE dure et de SESAME.

### Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS. Peut contenir des traces de SOJA, de fruit a COQUE dure et de SESAME.

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'401 kJ / 335 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	34 g
dont sucres	2.1 g
Protéines	6.3 g
Sel	1.1 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 ca. 15 cm Largeur ca. 6 cm  
Hauteur ca. 4.5 cm Ø

#### Carton

Longueur 46.5 cm Largeur 32.5 cm  
Hauteur 16.8 cm

*En raison de la production artisanale, les dimesions 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.