

# Fiche technique



## Salée au Sucre

Numéro d'article	04186
Contenu du carton	18 x 110 g = 1.980 kg
EAN	7611687041861
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	91
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Pâtisserie en pâte levée, avec crème et sucre caramélisé, cuite, surgelée

### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, CRÈME entière 16%, LAIT entier, sucre, huile de colza, OEUFs\*, levure, amidon de riz, sel de cuisine iodé, sucre caramélisé 1%, épaississant [cellulose, gomme xanthan], GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. \*d'élevage en plein air.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'292 kJ / 306 kcal
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	4.6 g
Glucides	42 g
dont sucres	8.7 g
Protéines	6.5 g
Sel	1 g

### Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante, pendant env. 60-90 Min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 12 cm    Largeur ca. 11 cm  
Hauteur ca. 3 cm    Ø

#### Carton

Longueur 39.2 cm    Largeur 28.4 cm  
Hauteur 9 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.