

## Fiche technique



### Croissant à la saumure Bakery Bakery végétal, "Jet"

Numéro d'article	04221
Contenu du carton	60 x 70 g = 4.200 kg
EAN	7611687042219
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	9 couches à 8 ct. = 72 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

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

#### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, beurre de karité, huile de noix de coco, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], levure, huile de colza, farine de malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, sucre, dextrose, amidon de BLÉ, jus de carotte, poudre d'acérola, enzymes, émulsifiant (lécithine), jus de citron, arôme naturel.

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

#### Information d'allergènes:

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

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'350 kJ / 322 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	8.5 g
Glucides	36 g
dont sucres	1.2 g
Protéines	6.3 g
Sel	1.2 g

#### Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

#### Dimensions:

##### Produit

Longueur ca. 18.0 cm Largeur ca. 7.5 cm  
Hauteur ca. 5.5 cm Ø

##### Carton

Longueur 39.9 cm Largeur 29.9 cm  
Hauteur 17.8 cm

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

#### Stockage:

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire                    papier ciré, 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.