

Fiche technique



Croissant aux jambon végétan BakeryBakery, cuit

Numéro d'article	04231
Contenu du carton	24 x 105 g = 2.520 kg
EAN	7611687042318
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	140 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	70 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 8 ct. = 72 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pâtisserie en pâte feuilletée fourrée au jambon, alternative végétale, cuite, surgelée

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], eau, alternative végétale au jambon 18% [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 (E407a, E425), fibre d'agrumes, amidon de pomme de terre, saccharose, colorant (poudre de betterave, oxyde de fer), dextrose, vitamine D, fer, vitamine B12, arôme], alternative végétale à la crème [préparation de protéines de lentilles (eau, protéines de lentilles), huile de colza, graisse de noix de coco, sucre, stabilisants (E461, E415), amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant (E435), correcteur d'acidité (E331), sel de cuisine, arômes naturels, colorant (carotène)], sel de cuisine iodé, persil, fibres de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, ciboulette, extrait de malt d'ORGE.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'684 kJ / 404 kcal
Matières grasses	26 g
dont acides gras saturés	9.8 g
Glucides	32 g
dont sucres	0.6 g
Protéines	9.2 g
Sel	1.8 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante pour env. 1 h. et cuire env. 5 min. à env. 200°C. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 20 cm Largeur ca. 5 cm
Hauteur ca. 4 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

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.