

Fiche technique



Croissant au chocolat Jumbo BakeryBakery, "Jet"

Numéro d'article	04232
Contenu du carton	28 x 140 g = 3.920 kg
EAN	7611687042325
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	9 couches à 8 ct. = 72 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Croissant au chocolat, préfermenté, non-cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, huiles végétales [colza hydrogénée, colza, huile de tournesol, noix de coco, huile d'olive], chocolat 16% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), arômes], boisson d'avoine [eau, farine d'AVOINE, carbonate de calcium, sel de cuisine, vitamines (D, B2, B12)], eau, levure, sel de cuisine iodé, graisse de noix de coco, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sucre, dextrose, arôme, antioxydant [extrait de romarin], amidon de BLÉ, poudre d'acérola, enzymes.

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	1'643 kJ / 396 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	39 g
dont sucres	11 g
Protéines	6.1 g
Sel	0.79 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une tôle env. 20 min. Cuire à la vapeur pendant env. 22 min à env. 200°C (four à chaleur tournante env. 180°C). Une fois cuit, décorer à volonté. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

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

Sac en plastique, papier ciré blanche

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.