

Fiche technique



Croissant aux jambon végétan BakeryBakery, pâton cru

Numéro d'article	04237
Contenu du carton	28 x 100 g = 2.800 kg
EAN	7611687042370
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	70 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

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

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, alternative végétale à la remplissage de jambon [Alternative végétale au bacon 17% [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 (algue eucema transformée, konjac), fibres d'agrumes, amidon de pomme de terre, saccharose, poudre de betterave, colorant (oxyde de fer), dextrose, fer, vitamine B12, arôme], alternative végétale à la crème [eau, graisse de coco, huile de colza, pois chiches, sucre de canne, stabilisant (gomme xanthane), sel], persil, sel de cuisine iodé, fibres de BLÉ], margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], eau, sel de cuisine iodé, fibres de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'396 kJ / 321 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	9.1 g
Glucides	25 g
dont sucres	0.7 g
Protéines	8 g
Sel	1.4 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:**Produit**

Longueur 20 cm Largeur 5 cm
Hauteur 4 cm Ø

Carton

Longueur 39.8 cm Largeur 29.8 cm
Hauteur 10.2 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.