

Fiche technique



Croissant aux épinards et sésame Bakery, pâte crue

Numéro d'article	04238
Contenu du carton	28 x 100 g = 2.800 kg
EAN	7611687042387
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:

Produit de boulangerie à la pâte feuilletée avec farce d'épinards et de sésame, non-cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], eau, épinards 14%, AMANDES, oignons, SÉSAME 4%, sel de cuisine iodé, fibres de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, extrait de malt d'ORGE, ail, citrons, sucre, herbes, paprika, poivre, jus de citron, muscade.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'594 kJ / 318 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	8.1 g
Glucides	24 g
dont sucres	1 g
Protéines	6.1 g
Sel	1.1 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.