

Fiche technique



Jumbolino brezel à la saumure

Numéro d'article	04252
Contenu du carton	36 x 100 g = 3.600 kg
EAN	7611687042523
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	10 couches à 4 ct. = 40 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Bretzel à la saumure, cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, huile de colza, levure, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], farine de malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, sucre, gluten de BLÉ, amidon de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

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	1'240 kJ / 293 kcal
Matières grasses	4.7 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	52 g
dont sucres	1.2 g
Protéines	8.7 g
Sel	1.2 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante pour env. 60 min. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 14 cm Largeur ca. 13 cm
Hauteur ca. 3.5 cm Ø

Carton

Longueur 60 cm Largeur 40 cm
Hauteur 16.5 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.