

Fiche technique



Ballons de table, assortis

Numéro d'article	04360
Contenu du carton	4 x (12 x 32 g) = 1.536 kg
EAN	7611687043605
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 10 ct. = 90 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Petit pain, cuit, surgelé

Ingédients:

Ballon de table blanc: Farine de BLÉ blanche, eau, sel de cuisine iodé, levure, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], extrait de malt d'ORGE, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

Pain d'etoile: Eau, farine de BLÉ blanche, farine de BLÉ bise, farine de BLÉ complète, levure, BLÉ égrugé, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], farine de gonflement de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, extrait de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ complète, farine de malt de BLÉ torréfié, acidifiant [acide lactique], sucre, caramel, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], acérola en poudre.

Petit pain rustico complet: Farine de BLÉ blanche, eau, BLÉ égrugé, farine de BLÉ mi-blanche, son d'AVOINE 3%, grains de tournesol 3%, levure, SEIGLE égrugé 2.3%, graines de SESAME 2.3%, extrait de malt d'ORGE, huile de colza, graines de lin 1.1%, sel de cuisine iodé, farine de gonflement de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ complète, farine de malt d'ORGE, farine de malt de BLÉ torréfié, acidifiant [acide lactique], sucre, caramel, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes.

Pain aux céréales: Farine de BLÉ blanche, eau, farine d'ORGE, son d'AVOINE 2.2%, SEIGLE égrugé 2.2%, grains de tournesol 2.2%, BLÉ égrugé, graines de SESAME 1.6%, levure, amidon de BLÉ, sel de cuisine iodé, graines de lin 0.8%, extrait de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, huile de colza, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'216 kJ / 288 kcal
Matières grasses	3.8 g
dont acides gras saturés	0.7 g
Glucides	51 g
dont sucres	0.9 g
Protéines	9.9 g
Sel	1.4 g

Préparation:

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 7.0 cm Largeur ca. 4.5 cm
Hauteur ca. 4.5 cm Ø

Carton

Longueur 30.1 cm Largeur 26.1 cm
Hauteur 17.7 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.