

Fiche technique



Tresse au beurre, petite

Numéro d'article	04726
Contenu du carton	16 x 100 g = 1.600 kg
EAN	7611687047269
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	210 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 12 ct. = 108 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Petit tresse au beurre, cuit, surgelé

Ingrediénts:

Farine de BLÉ blanche, eau, BEURRE 9%, OEUFS*, levure, sucre, sel de cuisine iodé, poudre de LAIT écrémé, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, extrait de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. *d'élevage en plein air.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et SÉSAME.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS. Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'442 kJ / 342 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	5.4 g
Glucides	52 g
dont sucres	2.2 g
Protéines	9.6 g
Sel	1.1 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante. Ou congelé, mettre au four à env. 200 °C pendant env. 2-4 min. Décongelé, à consommer rapidement, ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 18 cm Largeur ca. 8 cm
Hauteur ca. 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.