

Fiche technique



Véritable bretzel à bière, «Jet»

Numéro d'article	04774
Contenu du carton	72 x ca. 110 g = 7.920 kg
EAN	4250451102952
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	180 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	45 jours
Pays de production	Allemagne
Palettisation	11 couches à 4 ct. = 44 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Bretzel à la saumure, préfermenté, non-cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ, eau, levure, huile de colza, sel de cuisine, farine de malt de BLÉ, CRÈME en poudre, LAIT écrémé en poudre, PETIT-LAIT doux en poudre, sucre, extrait de malt d'ORGE, épaississant [E415, E412, E466], correcteurs d'acidité [E524, E450, E341], émulsifiant [E472e], dextrose, agent de traitement de la farine [E300], farine de gonflement de BLÉ, enzymes [α -amylase, xylanase].

Peut contenir des traces de SOJA, d'OEUFS.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, LAIT. Peut contenir des traces de SOJA, d'OEUFS.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'015 kJ / 242 kcal
Matières grasses	4.2 g
dont acides gras saturés	0.7 g
Glucides	44 g
dont sucres	0.7 g
Protéines	6.7 g
Sel	1.6 g

Préparation:

Déposer les brezel congelés sur la plaque et laisser décongeler à température ambiante env. 20 minutes. Saupoudrer les brezel avec le sel de cuisine et cuire env. 13 minutes au 170°C. La température et le temps sont dépendent de type de four.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 14 cm Largeur ca. 12 cm
Hauteur ca. 3 cm Ø

Carton

Longueur 59 cm Largeur 39.5 cm
Hauteur 17.2 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.