

## Fiche technique



### Assortiment de petits pains pour l'apéritif

Numéro d'article	04776
Contenu du carton	3 x (28 x 25 g) = 2.100 kg
EAN	7611687047764
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 8 ct. = 72 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

Petit pain, cuit, surgelé

#### Ingédients:

Délice empereur: Farine de BLÉ blanche, eau, levure, huile de colza, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, LAIT écrémé en poudre, agent d'enrobage [hydroxyde de sodium], amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, glucose, LACTOSE, farine de gonflement de BLÉ, protéine du LAIT, BEURRE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

Petit pain au lait: Farine de BLÉ blanche, eau, OEUFs\*, huile de colza, levure, sel de cuisine iodé, LAIT écrémé en poudre, glucose, gluten de BLÉ, LACTOSE, amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, protéine du LAIT, BEURRE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. \*d'élevage au sol.

Rustico: Farine de BLÉ mi-blanche, eau, farine complète de SEIGLE, farine de BLÉ blanche, graines de lin, flocon d'AVOINE, gluten de BLÉ, graines de SESAME, levure, graines de tournesol, sel de cuisine iodé, farine de gonflement de BLÉ, son de SOJA, amidon de BLÉ, millet, graines de pavot, farine de malt d'ORGE, farine de malt de BLÉ, acidifiant [acide lactique], agent de traitement de la farine [acide ascorbique], acérola en poudre.

Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure.

#### Information d'allergènes:

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

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'302 kJ / 309 kcal
Matières grasses	5.3 g
dont acides gras saturés	0.6 g
Glucides	53 g
dont sucres	1.4 g
Protéines	10 g
Sel	1.3 g

#### Préparation:

Délice empereur et petit pain au lait: Laisser décongeler à température ambiante. Rustico: Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

**Dimensions:****Produit**

Longueur	spécifique au produit	Largeur	spécifique au produit
Hauteur	spécifique au produit	Ø	

**Carton**

Longueur	39.9 cm	Largeur	29.9 cm
Hauteur	17.8 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.