

Fiche technique



Pain pour fondue

Numéro d'article	05036
Contenu du carton	12 x 150 g = 1.800 kg
EAN	7611687050368
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	8 couches à 10 ct. = 80 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ [blanche, mi-blanche], eau, gluten de BLÉ, levure, huile de colza, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'201 kJ / 284 kcal
Matières grasses	3.4 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	52 g
dont sucres	0.4 g
Protéines	10 g
Sel	1.3 g

Préparation:

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 5-6 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler. Les produits étant fabriqués de manière artisanale, ils peuvent varier de par leur forme et leur longueur.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 22 cm Largeur ca. 15 cm
Hauteur ca. 3 cm Ø

Carton

Longueur 34.6 cm Largeur 36.1 cm
Hauteur 21.7 cm

En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire
Emballage secondaire

Sac en plastique
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.