

## Fiche technique



### Friand à la saucisse, pâton cru

Numéro d'article	05043
Contenu du carton	32 x 120 g = 3.840 kg
EAN	7611687050436
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	70 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

Pâte feuilletée avec farce de viande de porc, non-cuit, surgelée

#### Ingédients:

Produit à base de viande de porc à consommer cuit 46% [viande de porc 52% (Suisse), lard 16% (Suisse), LAIT, couenne de porc 6% (Suisse), eau, sel de cuisine iodé, mélange d'épices (contient protéines LACTIQUES, LACTOSE), MOUTARDE, sel nitrité (sel de cuisine, conservateur (nitrite de sodium)), stabilisants (E262, diphosphates, triphosphates, polyphosphates), antioxydants (acide ascorbique, E315), acidifiant (lactate de potassium, acide citrique, E575), exhausteur de goût (E621)], farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], eau, OEUFS\*, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, farine de malt d'ORGE. \*d'élevage au sol.

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

#### Information d'allergènes:

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

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'347 kJ / 321 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	9.2 g
Glucides	18 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	12 g
Sel	1.3 g

#### Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 25-30 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

#### Dimensions:

Produit		Carton	
Longueur	ca. 13 cm	Longueur	39.2 cm
Largeur	ca. 6 cm	Largeur	29.1 cm
Hauteur	ca. 3.5 cm	Hauteur	10.2 cm
	Ø		
	ca. ?.? cm		

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

**Stockage:**

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire

Papier ciré, 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.