

Fiche technique



Pain Maggia

Numéro d'article	05067
Contenu du carton	12 x 380 g = 4.560 kg
EAN	7611687050672
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	76 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 4 ct. = 36 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Pain Maggia, cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLE blanche, eau, farine de SEIGLE, sel de cuisine, levure, PROTEINE de BLE, malt d'ORGE, poudre d'acérola, acidifiants [acide tartrique, acide lactique, acide citrique, acétate de sodium], BLE torréfié, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], conservateur [acétate de calcium].

Peut contenir des traces d'ŒUFS, de LAIT, de SOJA et de SESAME.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN. Peut contenir des traces d'ŒUFS, de LAIT, de SOJA et de SESAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	945 kJ / 231 kcal
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	45 g
dont sucres	<0,05 g
Protéines	8.1 g
Sel	1.9 g

Préparation:

Congelé, mettre au four à 200°C pendant env. 8-10 minutes et laisser reposer env. 20 minutes. A consommer rapidement. Décongelé, ne pas recongeler. Les pains sont fabriqués de manière artisanale, ils peuvent varier de par leur forme et leur longueur.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 17 cm Largeur ca. 15 cm
Hauteur ca. 8 cm Ø

Carton

Longueur 59 cm Largeur 39 cm
Hauteur 18.5 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.