

# Fiche technique



## Croissant français "Jet"

Numéro d'article	05072
Contenu du carton	60 x 70 g = 4.200 kg
EAN	7611687050726
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	152 jours
Pays de production	France
Palettisation	7 couches à 8 ct. = 56 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Croissant au beurre, préfermenté, non-cuit, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, BEURRE 24%, eau, sucre, levure, gluten de BLÉ, OEUFS\*, sel de cuisine, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes. \*d'élevage en plein air.

Peut contenir des traces de SOJA et de fruits à COQUE dure.

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'772 kJ / 425 kcal
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	41 g
dont sucres	6.1 g
Protéines	9.3 g
Sel	0.85 g

### Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 18 cm    Largeur ca. 8 cm  
Hauteur ca. 8 cm    Ø

#### Carton

Longueur 39.3 cm    Largeur 29.3 cm  
Hauteur 22 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.