

Fiche technique



Petit tresse à un brin BakeryBakery

| | |
|--|---------------------------------|
| Numéro d'article | 05079 |
| Contenu du carton | 30 x 90 g = 2.700 kg |
| EAN | 7611687050795 |
| 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 | 7 couches à 8 ct. = 56 ct./pal. |

Dénomination spécifique:

Petit tresse, cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, boisson d'avoine [eau, farine d'AVOINE, carbonate de calcium, vitamines (D, B2, B12)], huile de colza, huile de colza hydrogénée, levure, sucre, graisse de noix de coco, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, protéines végétales [pois], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, arôme naturel, farine de gonflement de BLÉ, sirop de glucose, farine de gonflement de riz, curcuma, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Energie | 1'419 kJ / 344 kcal |
| Matières grasses | 10 g |
| dont acides gras saturés | 5.7 g |
| Glucides | 52 g |
| dont sucres | 3.5 g |
| Protéines | 8.6 g |
| Sel | 1 g |

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante. Ou congelé, mettre au four à env. 200 °C pendant env. 3-5 min et laisser reposer env. 15 minutes. Décongelé, à consommer rapidement, ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 15.5cm Largeur ca. 8cm
Hauteur ca. 4.5cm Ø

Carton

Longueur 39 cm Largeur 29.5 cm
Hauteur 25.5 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.