

# Fiche technique



## Ciabatta, au four de pierre

Numéro d'article	05090
Contenu du carton	55 x 110 g = 6.050 kg
EAN	7611687050900
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	120 jours
Pays de production	Allemagne
Palettisation	6 couches à 4 ct. = 24 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Petit pain, précuit, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ, eau, levain (eau, farine de BLÉ, farine de SEIGLE), sel, levure, extrait de malt d'ORGE, farine complète de SEIGLE, glucose.

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de MOUTARDE, des LUPINES et de SÉSAME.

### Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de MOUTARDE, des LUPINES et de SÉSAME.

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'023 kJ / 242 kcal
Matières grasses	0.8 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	50 g
dont sucres	1 g
Protéines	7.4 g
Sel	1.6 g

### Préparation:

Cuire les produits pendant env. 5-7 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Ne pas recongeler le produit après la décongelation.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur ca. 21 cm    Largeur ca. 7 cm  
Hauteur ca. 4 cm    Ø

#### Carton

Longueur 60 cm    Largeur 41 cm  
Hauteur 29 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.