

Fiche technique



Petit fond de pâte à l'épautre, Ø 8.5 cm

Numéro d'article	05124
Contenu du carton	50 x 38 g = 1.900 kg
EAN	7611687051242
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	12 couches à 7 ct. = 84 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, non-cuit, surgelé

Ingrediénts:

Farine d'EPEAUTRE 33%, margarine végétale [huiles végétales (noix de coco, colza hydrogénée, colza), eau, émulsifiant (E472c), colorant (carotène), arôme naturel (contient du LAIT), sel de cuisine, acidifiant (acide lactique)], amidon de BLÉ, eau, sirop de sucre inverti, malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, poudre à lever [E450, E500].

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'784 kJ / 429 kcal
Matières grasses	26 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	43 g
dont sucres	2.4 g
Protéines	5 g
Sel	1.1 g

Préparation:

Préparation selon vos besoins.

Dimensions:

Produit

Longueur Largeur
Hauteur ca. 2 cm Ø

Carton

Longueur 48.9 cm Largeur 23.9 cm
Hauteur 11.8 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Sac en plastique, moule en alu

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.