

Fiche technique



Serviervorschlag

Croissant aux amandes, pâton cru

Numéro d'article	05269
Contenu du carton	28 x 95 g = 2.660 kg
EAN	7611687052690
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	20 couches à 6 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie à la pâte feuilletée avec farce d'amandes, non-cuit, surgelé

Ingrediénts:

Farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huile de colza hydrogénée, huile de colza, eau, huile d'olive, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330)], eau, sucre, AMANDES 10%, sirop de sucre inverti, sel de cuisine iodé, fibres de BLÉ, glaçage brillant [eau, protéines végétales, dextrose, amidon de maïs], citrons, extrait de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, jus de citron, sucre vanilliné [sucre, vanilline], arôme naturel.

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEufs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAM

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, AMANDES. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEufs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAM

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'643 kJ / 396 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	9.3 g
Glucides	38 g
dont sucres	12 g
Protéines	6.1 g
Sel	0.94 g

Préparation:

Laisser décongeler sur une plaque env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Une fois cuit, recouvrir de nappage selon votre goût. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 17 cm Largeur ca. 6 cm
Hauteur ca. 5 cm Ø

Carton

Longueur 39.2 cm Largeur 29.1 cm
Hauteur 10.2 cm

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Papier ciré blanche, film à bulles, 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.