

## Fiche technique



### Saucisse en croûte végétan, pâton cru

Numéro d'article	05781
Contenu du carton	48 x 150 g = 7.200 kg
EAN	7611687057817
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 5 ct. = 50 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

Pâte feuilletée avec alternative végétale à la saucisse et à la moutarde, non cuite, surgelée

#### Ingédients:

Alternative végétale à la saucisse 26% [eau, huile de colza, protéines de pois, protéines de haricots, arômes naturels, sel de cuisine, épices, extraits d'épices, épaississants (E407, E425, E461), maltodextrine, dextrose, colorants (poudre de betterave, oxyde de fer), arômes, correcteur d'acidité (E262), vitamine B12, fer], farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], MOUTARDE 3.5% [vinaigre alimentaires, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices], millet, graines de lin, sel de cuisine iodé, amidon de riz, graines de MOUTARDE, protéines végétales [pois], gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, extrait de malt d'ORGE, farine de gonflement de riz, sirop de glucose.

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

#### Information d'allergènes:

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

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'243 kJ / 296 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	6.7 g
Glucides	25 g
dont sucres	0.9 g
Protéines	5.7 g
Sel	1.5 g

#### Préparation:

Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 20-25 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

#### Dimensions:

Produit				Carton			
Longueur	ca. 18cm	Largeur	ca. 4.5 cm	Longueur	46 cm	Largeur	32 cm
Hauteur	ca. 3.5 cm	Ø		Hauteur	13 cm		

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

**Stockage:**

Surgelé, -18°C

**Emballage:**

Emballage primaire

Papier ciré, 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.