

Fiche technique



Petit pain croustillant, blanc

Numéro d'article	05986
Contenu du carton	30 x 100 g = 3.000 kg
EAN	7611687059866
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	7 couches à 8 ct. = 56 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, cuit, surgelé

Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, levure, sel de cuisine iodé, levain de BLÉ [farine de BLÉ blanche, eau, levure, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, jus d'acérola concentré], gluten de BLÉ, sucre, farine de malt d'ORGE.

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

Information d'allergènes:

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'158 kJ / 273 kcal
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	55 g
dont sucres	1.1 g
Protéines	9.3 g
Sel	1.6 g

Préparation:

Laisser décongeler à température ambiante ou congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 minutes et laisser reposer env. 10 minutes. A consommer rapidement. Ne pas recongeler. Les produits étant fabriqués de manière artisanale, ils peuvent varier de par leur forme et leur longueur.

Dimensions:

Produit

Longueur ca. 16 cm Largeur ca. 8 cm
Hauteur ca. 4.5 cm Ø

Carton

Longueur 39.5 cm Largeur 29.5 cm
Hauteur 25 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.