

# Fiche technique



## Petit pain rustico

Numéro d'article	05991
Contenu du carton	18 x 75 g = 1.350 kg
EAN	7611687059910
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	9 couches à 10 ct. = 90 ct./pal.

### Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie, cuit, surgelé

### Ingédients:

Farine de BLÉ blanche, eau, BLÉ égrugé 4.1%, son d'AVOINE 3.3%, grains de tournesol 3.3%, levure, SEIGLE égrugé 2.5%, graines de SÉSAME 2.4%, extrait de malt d'ORGE, huile de colza, graines de lin 1.2%, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, BLÉ torréfié, farine de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ complète, farine de malt de BLÉ torréfié, acidifiant [acide lactique], sucre, caramel, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes.

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

### Information d'allergènes:

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

### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'245 kJ / 296 kcal
Matières grasses	6.8 g
dont acides gras saturés	0.8 g
Glucides	45 g
dont sucres	1.4 g
Protéines	11 g
Sel	1.4 g

### Préparation:

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant 2 - 4 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

### Dimensions:

#### Produit

Longueur                      Largeur

Hauteur            ca. 6 cm    Ø            ca. 12 cm

#### Carton

Longueur 30.1 cm    Largeur    26.1 cm

Hauteur 17.7 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.