

## Fiche technique



### Petit pain aux graines de courge

Numéro d'article	05994
Contenu du carton	50 x 88 g = 4.400 kg
EAN	7611687059941
Date de durabilité totale ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )	122 jours
Pays de production	llemagne
Palettisation	6 couches à 8 ct. = 48 ct./pal.

#### Dénomination spécifique:

Produit de boulangerie graines de courge, cuit, surgelé

#### Ingédients:

Farine de BLÉ, eau, graines de courge 13%, levain [eau, farine de BLÉ, farine de SEIGLE], levure, sel de cuisine, extrait de malt d'ORGE, farine complète de SEIGLE, dextrose, épaississant [E412].

Peut contenir des tranches de LAIT, d'OEUFs, de SÉSAME, de MOUTARDE, des LUPINES et de SOJA.

#### Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN Peut contenir des tranches de LAIT, d'OEUFs, de SÉSAME, de MOUTARDE, des LUPINES et de SOJA.

#### Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'233 kJ / 291 kcal
Matières grasses	6.7 g
dont acides gras saturés	1.2 g
Glucides	45 g
dont sucres	1 g
Protéines	11 g
Sel	1.4 g

#### Préparation:

Mettre sur une plaque. Suivant curie env. 8-10 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C).  
Décongelé, à consommer rapidement, ne pas recongeler.

#### Dimensions:

##### Produit

Longueur ca. 9 cm    Largeur ca. 9 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.