

	Spécification du produit	Généré: 15.03.2024 8:32
		Utilisateur: IA
		Page: 1 de 4
8819	SC Poêle à bois Pain traditionnel foncé SGA	Version : 08.10.2023 Pays de prod.: Suisse

1. Description du produit

Description

Pain tradition foncée au feu de bois SGA, précuit et surgelé

Mode d'utilisation

	non Décongélation
	sans Papier
	200°C
	ca. 14 min Temps de
	pas de Vapeur

Label



Condition de stockage

TK (-18°C)

Conservation à partir de la production

12 m.

Conservation à partir de la livraison min.

2 m.

Label certifié par :

Farine IP-Suisse

ProCert - CH-3000 Bern

Suisse Garantie

q.inspecta - CH-5070 Frick

2. Information sur l'unité de vente et sur l'emballage

Aspect	pain foncée		
Odeur	Typique pour le pain, le blé, les noix		
Goût	Typique pour le pain, le blé, les noix		
Consistency	croûte croustillante, mie molle		
Unité de vente	Carton	Poids de l'unité	510 g
Code EAN	7640148734950	Pièce par unité de vente	14 pces
Taille d'emballage	0.590 m x 0.395 m x 0.220 m		
Volume d'emballage	34.96 L	Unités par couche de palette	4 cn
Poids d'emballage	7.85 kg	Couches par palette	8 couche
Hauteur de palette	1.950 m	Unités par palette	32 cn
		Poids de la palette	271 kg

	Spécification du produit	Généré: 15.03.2024 8:32
		Utilisateur: IA
		Page: 2 de 4
8819	SC Poêle à bois Pain traditionnel foncé SGA	Version : 08.10.2023 Pays de prod.: Suisse

3. Déclaration selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires suisse

Dénomination spécifique Pain de blé, précuit et surgelé

Ingédients Farine de **blé** IPS [biscuit, blanc] (CH), eau, sel des Alpes (iodé) (CH), germes de **blé** IPS (CH), levure fraîche, farine de **seigle** IPS (CH), **seigle** torréfié, farine de malt d'**orge**, gluten de **blé**.

Allergènes	Contenir	Non contenu	Peut contenir	Provenance
Céréales contenant du gluten	X			Blé, seigle, orge
Lait (y compris le lactose)			X	
Oeufs			X	
Poissons		X		
Crustacés		X		
Soja			X	
Arachides		X		
Fruits à coque		X		
Sésame			X	
Céleri		X		
Moutarde		X		
Sulfites		X		
Amandes			X	
Mollusques		X		
Lupin		X		
Noisettes			X	
Noix			X	
Pistaches		X		
Noix de macadamia			X	

	Spécification du produit	Généré: 15.03.2024 8:32
		Utilisateur: IA
		Page: 3 de 4
8819	SC Poêle à bois Pain traditionnel foncé SGA	Version : 08.10.2023 Pays de prod.: Suisse

4. Informations nutritionnelles

énergie et nutriments	pro 100 g	par portion (100 g)	% de Quantité de référence
Energie	1'058 kJ / 250 kcal	1'058 kJ / 250 kcal	12.6
lipides en:	1.23 g	1.23 g	
- acides gras saturé	0.16 g	0.16 g	
glucides en:	47.72 g	47.72 g	
- sucres	0.23 g	0.23 g	
fibres alimentaires	7.25 g	7.25 g	
protéines	8.45 g	8.45 g	
sel	1.71 g	1.71 g	
Quantité de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)			

Le produit, est-il....

lacto-ovo-végétarien?	Oui
Aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les œufs et le miel	
ovo-végétarien?	Oui
Aucun ingrédient d'origine animale, excepté les œufs et le miel	
lacto-végétarien?	Oui
Aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait et le miel	
végétalien?	Oui
Aucun ingrédient d'origine animale	

	Spécification du produit	Généré: 15.03.2024 8:32
		Utilisateur: IA
		Page: 4 de 4
8819	SC Poêle à bois Pain traditionnel foncé SGA	Version : 08.10.2023 Pays de prod.: Suisse

5. Microbiologie

Sur la base des valeurs microbiologiques indicatives et critiques permettant d'évaluer les denrées alimentaires, émises par la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (DGHM).

Groupe DGHM 6: pour les produits de boulangerie cuits surgelés, fourrés ou non (conformément aux dispositions prêts à l'emploi, sans réchauffer) (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^5	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^1	1×10^2
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^2	---

6. Traçabilité

Le produit est conditionné par lot. La traçabilité est garantie grâce au numéro de lot. Un management de crise ainsi qu'un système de rappel des marchandises existent. Ces derniers sont testés à intervalles réguliers.

7. Matériel d'emballage

L'emballage utilisé pour ce produit est sans danger, préserve les aliments et est intégré au système de traçabilité. Des déclarations de conformité, des analyses des migrations et un certificat de compatibilité alimentaire correspondants délivrés par des instituts indépendants existent et peuvent être mis à disposition.

8. Déclaration sur les organismes génétiquement modifiés

Le produit est fabriqué sans utiliser d'organismes génétiquement modifiés. Aucun autre ingrédient fabriqué à base d'OGM n'est transformé. (additifs et arômes compris).

9. Traitement par rayonnement

Le produit n'a pas été traité par rayonnements ionisants et ne contient aucun ingrédient traité par rayonnements ionisants.

10. Confirmation

Le fabricant confirme, par la présente, que ce produit respecte les exigences du droit suisse et européen sur les denrées alimentaires, dans leurs versions actuelles.