

<b>Nom du produit:</b>	<b>Truffestorte</b>	N° d'art. fournisseur	4338
	Tourte truffée	N° d'art. client	4338

page 1 de 1

## 1. Informations générales

<b>Client (destinataire)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Téléphone / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Personne à contacter SQ</b>	<b>Maja Capatt</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	100 g
<b>Constituants principaux</b>	Biscuit dunkel, Trufflesfüllung, Schokoladepulver
<b>Aspect (norme)</b>	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), oben gleichmässiger Kammdekor, 10 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

## 3. Composition (additifs) ainsi que texte concernant la formulation

<b>Selon OEDAI</b>	Couverture 18.9% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (LECITHINE DE SOJA), arôme], masse à glacer grasse 15.7% [sucre, huiles végétales (palme, palmiste, tournesol), cacao maigre en poudre, émulsifiant (LECITHINE DE SOJA), arôme (vanille)], LAIT ENTIER, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT ECREME EN POUDRE, sucre, JAUNE D'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, émulsifiant (E472b, E475)], sucre, FARINE DE FROMENT BLANCHE, eau, vermicelles de chocolat 2.2% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (LÉCITHINE DE SOJA), extrait de vanille], cacao maigre en poudre, poudre à léver [E450, E500], AMIDON DE FROMENT, chocolat en poudre 0.4% [sucre, cacao maigre en poudre, cacao en pâte], amidon de riz. Peut contenir des traces de FRUIT A COQUE DURE.
--------------------	--

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1430
<b>Valeur énergétique kcal</b>	345
<b>Lipides</b>	4.8
<b>Glucides</b>	38
<b>Protéines</b>	18.6
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale</b>	0
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit:** Truffestorte

Tourte truffée

N° d'art. fournisseur 4338

N° d'art. client 4338

page 2 de 2

## 6. Mode de livraison

<b>Pièce par unité de vente</b>	10 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	1.000 kg kg
<b>Unités de vente par palette</b>	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Tortenscheibe, Spitzenpapier
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Type de datation</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Format de la datation</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codage des lots de marchandise</b>	Nein
<b>Structure du codage</b>	
<b>Date limite de conservation après production</b>	450 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	182 Tage

---

## 7. Valeurs microbiologiques de référence

<b>Germes aérobies mésophiles:</b>	<100'000/g
<b>Entérobactéries:</b>	
<b>Staphylococcus aureus:</b>	<100/g
<b>Escherichia coli:</b>	<10/g
<b>Salmonella spp:</b>	nn/25g

---

## 8. Certification

Le fournisseur confirme que le produit susnommé a été fabriqué et conditionné de manière conforme aux règles les plus strictes d'hygiène.

Toutes les livraisons sont conformes en tous points aux exigences de la réglementation Suisse relative aux produits alimentaires. Grâce à des documents fournis par nos fournisseurs de matières premières concernant les organismes génétiquement modifiés / OGM, nous pouvons vous certifier que le produit susnommé ne contient ni composant fabriqué génétiquement, ni qu'il a été traité par des radiations ionisantes.

Cette spécification est destinée exclusivement à un usage interne et doit être communiquée de manière confidentielle au client et rester non accessible à des personnes non autorisées



Seestrasse 26  
8820 Wädenswil

**Ce document a été établi de manière électronique et est valide sans signature. Il remplace toutes les versions antérieures et garde sa validité jusqu'à sa révocation.**