

**Nom du produit: Vanille-Cornet**

Cornet à la vanille

N° d'art. fournisseur 4641

N° d'art. client 4641

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>	ca. 70 g
<b>Constituants principaux</b>	Blätterteigcornet mit Zucker bestreut, gefüllt mit Vanillecrème
<b>Aspect (norme)</b>	Artytische, mit Zucker bestreute Cornets, gefüllt mit Vanillecrème
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Crème à la vanille 64% [eau, sucre, LAIT ECREME EN POUDRE, amidon de pomme de terre modifié, graisses végétales part. Hydrogénées (palme, noix de coco, palmiste), glucose, LACTOSE, JAUNE D'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, épaississants (alginate de calcium, E466), arôme naturel à la vanille, vanilline, colorants (riboflavine, annatto), émulsifiant (E472b)], cornets en pâte feuilletée [FARINE DE FROMENT, BEURRE 40%, sucre, sel de cuisine, colorant (E160a)]. Peut contenir des traces de SOJA et de FRUIT A COQUE DURE.
--------------------	--

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1240
<b>Valeur énergétique kcal</b>	300
<b>Lipides</b>	3.8
<b>Glucides</b>	33
<b>Protéines</b>	16.3
<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 le cornet à température ambiante env. 60 min. Décongelé, le mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit: Vanille-Cornet**

Cornet à la vanille

N° d'art. fournisseur 4641

N° d'art. client 4641

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	18 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	1.260 kg kg
<b>Unités de vente par palette</b>	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Seitenfaltsäcke
<b>Emballage extérieur</b>	Wellkarton, 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>	18215 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	31 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.**