

**Nom du produit:** **Himbeer-Vanille Plunder**

Frivolité framboise-vanille

N° d'art. fournisseur 4715

N° d'art. client 4715

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>	95 g
<b>Constituants principaux</b>	Plunderteig, Himbeermarmelade, Vanillecrème
<b>Aspect (norme)</b>	Plunderteigquadrat mit Himbeermarmelade gefüllt, zur Mitte gelegten Ecken und Vanillecremerosette, gebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Farine de FROMENT blanche, crème à la vanille 24% [sucre, amidon de pomme de terre modifiée, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, stabilisant, (E450), épaississant (alginate de sodium, cellulose, gomme xanthan), aroma, colorants (E101, E160b)], eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide lactique), arôme], marmelade de boulangerie de framboises 10.1% [sucre, framboises 25%, eau, sirop de glucose, glucose, sorbitol, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arôme, alimentaire colorant (patate douce, radis, pomme, carthame, citron), correcteurs d'acidité (citrate de sodium), huile de tournesol, conservateurs (sorbate de potassium)], masse à glacer [sucre, eau, graisses végétales (palme, colza, tournesol), acidifiant (acide citrique), gélifiant (pectine) régulateur d'acidité (citrate de sodium), agent conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel, colorant (E171)], sucre, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, levure, gluten de FROMENT, sel de cuisine iodé, amidon de FROMENT, amidon de riz, glucose, BABEURRE en poudre, farine de malt d'ORGE, LACTOSE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [FROMENT]. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1130
<b>Valeur énergétique kcal</b>	270
<b>Lipides</b>	4.3
<b>Glucides</b>	37
<b>Protéines</b>	11.4
<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 à température ambiante pendant 60-90 min. Ou congelé,
--------------------	--

---

**Nom du produit:** **Himbeer-Vanille Plunder**

Frivolité framboise-vanille

N° d'art. fournisseur 4715

N° d'art. client 4715

page 2 de 2

mettre au four à env. 200°C pendant env. 1-2 min. Ne pas recongeler.

---

---

**Nom du produit:****Himbeer-Vanille Plunder**

Frivolité framboise-vanille

N° d'art. fournisseur 4715

N° d'art. client 4715

page 3 de 3

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	40 Stk.	(Auf Papier abgesetzt)
<b>Poids par unité de vente</b>	3.800 kg	
<b>Unités de vente par palette</b>	50	(10 Lagen à 5 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Dauerfrischpapier, Plastikbeutel	
<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>	2085 Tage bei < -18°C	
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	109 Tage	

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence**

<b>Germes aérobies mésophiles:</b>	<100'000/g
<b>Entérobactéries:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<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.**