

Nom du produit:	Himbeer Herz	N° d'art. fournisseur	4955
	Coeur aux framboises	N° d'art. client	4955

page 1 de 1

1. Informations générales

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

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	60 g
Constituants principaux	Zuckerteigbödeli, Füllung mit Himbeerjoghurt, Geleé Dekor mit Himbeergriess
Aspect (norme)	Arttypische Herzform, der obere Teil besteht aus einem Geleé-Spiegel mit Himbeergriess
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste, émulsifiant (E472b)), glucose, LACTOSE, LAIT ECREME EN POUDRE, sucre, JAUNE D'OEUF, sirop de glucose], framboises 17.8%, YAOURT NAT., gélee neutre [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme], FARINE DE FROMENT BLANCHE, sucre, BEURRE, sucre glace, OEUFs pasteurisé d'élevage au sol, amidon de riz, citrones, gélatine alimentaire, sucre vanilliné [sucre, vanilline], podre à lever [E450, E500], AMIDON DE FROMENT, concentré de jus de citron. Peut contenir des traces de SOJA, de FRUIT A COQUE DURE.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1010
Valeur énergétique kcal	240
Lipides	2.9
Glucides	31
Protéines	12
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3 h ou à température ambiante env. 30-40 min. et décorer au choix. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.
--------------------	--

Nom du produit:**Himbeer Herz**

Coeur aux framboises

N° d'art. fournisseur 4955

N° d'art. client 4955

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	24 Stk.
Poids par unité de vente	1.440 kg kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Kartonraster, Silikonpapier, Plastikfolie
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Type de datation	Mindestens haltbar bis:
Format de la datation	dd:mm:jjjj
Codage des lots de marchandise	Nein
Structure du codage	
Date limite de conservation après production	15 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	152 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/g
Salmonella spp:	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.