

**Nom du produit: Wurstweggen (ungebacken)**

Friand à la saucisse

N° d'art. fournisseur 5043

N° d'art. client 5043

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>	120 g
<b>Constituants principaux</b>	Blätterteig und Fleischbrätfüllung
<b>Aspect (norme)</b>	Artypische, längliche Wurstweggenform. Mit Fleischbrätfüllung, mit Ei bestrichen, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung artypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

**Selon OEDAI**

Produit à base de viande de porc à consommer cuit 47% [viande de porc 54% (Suisse), lard 15% (Suisse), LAIT, eau, couenne 4% (Suisse), sel de cuisine iodé, épices, protéines LACTIQUES, LACTOSE, MOUTARDE, stabilisants (E262, diphosphates, triphosphates, polyphosphates), antioxydants (acide ascorbique, E315), acidifiant (lactate de potassium, acide citrique, E575), exhausteur de goût (glutamate monosodique)], farine de FROMENT blanche, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (acide citrique)], eau, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, sel de cuisine iodé, gluten de FROMENT, farine de malt d'ORGE, extrait de malt d'ORGE, sucre.  
Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SÉSAME.

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1300
<b>Valeur énergétique kcal</b>	315
<b>Lipides</b>	11.4
<b>Glucides</b>	18.8
<b>Protéines</b>	21
<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 sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 25-30 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit: Wurstweggen (ungebacken)**

Friand à la saucisse

N° d'art. fournisseur 5043

N° d'art. client 5043

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	32 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	3.840 kg kg
<b>Unités de vente par palette</b>	80 (10 Lagen à 8 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>	1621 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	50 Tage

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence****Germes aérobies mésophiles:****Entérobactéries:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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.**