

Nom du produit: Aprikosenstange

Flûte aux abricots

N° d'art. fournisseur 5260

N° d'art. client 5260

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	100 g
Constituants principaux	Blätterteig ungebacken, gefüllt mit Vanillecrème und Aprikosenfüllung
Aspect (norme)	Typische Stangenform, mit Einschnitten oben; gefüllt mit Vanillecrème und Aprikosenfüllung
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de FROMENT blanche, farce d'abricots 25% [abricots 70%, sucre, eau, amidon de maïs modifié, acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium), aroma naturel, colorants (extrait de paprika, anthocyanes, caroténoïdes), margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiant (E471)], eau, crème à la vanille [eau, sucre, LAIT entier en poudre, amidon de FROMENT, amidon de pomme de terre modifié, arôme à la vanille, épaississant (farine de graines de guar)], sucre, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, sel de cuisine iodé, amidon de riz, extrait de malt d'ORGE, dextrose, lactose. Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1190
Valeur énergétique kcal	285
Lipides	4.0
Glucides	36
Protéines	14.2
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 25-27 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Une fois cuit, recouvrir de nappage selon votre goût. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Aprikosenstange

Flûte aux abricots

N° d'art. fournisseur 5260

N° d'art. client 5260

page 2 de 2

6. Mode de livraison**Pièce par unité de vente** 27 Stk. (Auf Papier abgesetzt)**Poids par unité de vente** 2.700 kg kg**Unités de vente par palette** (X Lagen à 8 Ct.)**Emballage intérieur** Dauerfrischpapier, Plastikbeutel**Emballage extérieur** Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette**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** 31 Tage bei < -18°C**Date limite de conservation après livraison** 31 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.