

Nom du produit: **Gastrobrot, hell**

Pain gastro, clair

N° d'art. fournisseur 4001

N° d'art. client 4001

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	930 g
Constituants principaux	Brotteig
Aspect (norme)	Längliches, helles Brot, 4 x geschnitten, gebacken, tiefgekühlt.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine mi-blanche de BLÉ, eau, sel de cuisine iodé, levure de boulangerie, PETIT-LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, huile de colza, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [E300].
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1056
Valeur énergétique kcal	249
Lipides	9.8
Glucides	47
Protéines	1.9
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0.1
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Déballer et cuire 10- 15 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante). Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit: **Gastrobrot, hell**

Pain gastro, clair

N° d'art. fournisseur 4001

N° d'art. client 4001

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	6 Stk.
Poids par unité de vente	5.580 kg
Unités de vente par palette	30 (6 Lagen à 5 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoffbeutel
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	1000 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	30 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

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