

**Nom du produit:** **Blätterteig, Rolle**  
Pâte feuilletée, rouleau

N° d'art. fournisseur 4016

N° d'art. client 4016

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>Corinne Bieri</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	3000g
<b>Constituants principaux</b>	Blätterteig
<b>Aspect (norme)</b>	Ausgerollt, rechteckig zugeschnitten und aufgerollt
<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, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (acide citrique)], eau, amidon de FROMENT, sel de cuisine iodé, extrait de malt d'ORGE, agent conservateur [acide sorbique], agent de démoulage [talc]. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1677
<b>Valeur énergétique kcal</b>	405
<b>Protéines</b>	4.7
<b>Glucides</b>	36
<b>Lipides</b>	26
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale:</b>	<2%
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	Dégeler la pâte surgelée sous emballage fermé pendant env. 24 heures au frigo. Sortir la pâte conservée au frigo une 1/2 heure avant l'emploi. Lors du déroulement de la pâte il se peut qu'elle se casse. Les petites déchirures peuvent être "soudées" simplement en appuyant avec les doigts mouillés. Le papier peut être utilisé comme papier de cuisson.
--------------------	--

---

**Nom du produit: Blätterteig, Rolle**

Pâte feuilletée, rouleau

N° d'art. fournisseur 4016

N° d'art. client 4016

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	1	Einzelverpackt
<b>Poids par unité de vente</b>	3.000 kg	
<b>Unités de vente par palette</b>	144	(10 Lagen à 14Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Plastikbeutel verschliessbar	
<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 productio</b>	365 Tage bei < -18°C	
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	182 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

---



Backkunst à la Suisse

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.**