Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie

Fiche technique

Tourte à la fraise

Numéro d'article	04020
Contenu du carton	1 x (12 x 120 g) = 1.440 kg
EAN	7611687040208
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	270 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	120 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	18 couches à 12 ct. = 216 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Tourte à la fraise, surgelée

Ingrediénts:
Fraises 32%, crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], YAOURT nature, sucre, OEUFS**, eau, farine de BLÉ blanche, glaçage au gel [sirop de glucose, eau, extraits colorants (patate douce, carotte), acidifiant (acide citrique), correcteurs d'acidité (citrate de sodium, E327, E341), colorant (oxyde de fer), gélifiants (pectine, alginate de sodium, E407), conservateur (sorbate de potassium)] , amidon de riz, riz soufflé caramélisé [sucre de canne brut, riz soufflé, sirop de sucre caramélisé], sirop de sucre inverti, sirop de glucose, gélatine alimentaire [bovin], jus de betterave rouge, arôme, poudre à lever [E450, E500], gélifiant [pectine], citrons, amidon de BLÉ, acidifiant [acide citrique], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants [E472b, E475], colorants [riboflavines], jus de citron.
*d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:
Contient: LAIT, OEUFS, GLUTEN. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	733 kJ / 175 kcal
Matières grasses	6 g
dont acides gras saturés	4.9 g
Glucides	26 g
dont sucres	18 g
Protéines	3.5 g
Sel	0.23 g

Préparation:
Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur		Largeur		Longueur	25.4 cm	Largeur	25.4 cm
Hauteur	ca. 5 cm	Ø	ca. 24 cm	Hauteur	8.2 cm		

En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:
Emballage primaire	Rond pour gâteaux, papier pointu, papier de separation
Emballage secondaire	Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

Assurance de la qualité / HACCP
Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

Confirmation
Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.