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

Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv.

Numéro d'article	04026
Contenu du carton	7 x 900 g = 6.300 kg
EAN	7611687040260
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	240 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	120 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 7 ct. = 70 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Pâte à gâteau de blé, abaissée, surgelée

Ingrediénts:
Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée), graisse de coco, eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide lactique), arôme], amidon de BLÉ, sel de cuisine iodé.

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'465 kJ / 350 kcal
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	9.7 g
Glucides	42 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	5.7 g
Sel	1 g

Préparation:
Décongeler la pâte surgelée pendant au moins 12 h au réfrigérateur dans l'emballage non ouvert. Sortir la pâte du réfrigérateur 30 min avant de l'utiliser. De fines fissures peuvent apparaître lors du déroulement, mais elles peuvent être éliminées simplement en pressant la pâte ou en l'étalant avec des doigts mouillés. Décongelé, à utiliser dans les 3 jours. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 58.0 cm	Largeur	ca. 40.0 cm	Longueur	48.9 cm	Largeur	23.9 cm
Hauteur	ca. 0.3 cm	Ø		Hauteur	11.8 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac tubulaire
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.