

**Nom du produit:**

**Kuchenteig, eckig, einzeln verpackt**

Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv.

N° d'art. fournisseur 4026

N° d'art. client 4026

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>	900 g
<b>Constituants principaux</b>	Kuchenteig
<b>Aspect (norme)</b>	rechteckig ausgewählt, 40 x 58 cm (Gastronorm), einzeln verpackt
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée), noix 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.
--------------------	---

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1467
<b>Valeur énergétique kcal</b>	353
<b>Protéines</b>	5.9
<b>Glucides</b>	43
<b>Lipides</b>	17
<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>	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.
--------------------	---

---

**Nom du produit:** **Kuchenteig, eckig, einzeln verpackt**  
Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv. N° d'art. fournisseur 4026  
N° d'art. client 4026 page 2 de 2

## 6. Mode de livraison

<b>Pièce par unité de vente</b>	7 Stk.	Einzelverpackt
<b>Poids par unité de vente</b>	6.300 kg	
<b>Unités de vente par palette</b>	70	(10 Lagen à 7Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Backtrennpapier, Kunststoffbeutel	
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette	
<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>	240 Tage bei < -18°C	
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	120 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

---

**Kern & Sammet**

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.**