

Nom du produit: Schwedentörtli
Tartelette Suédoise

N° d'art. fournisseur 4114

N° d'art. client 4114

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	Corinne Bieri

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	70 g
Constituants principaux	Zuckerteigbödeli, Pâtisseriescrème, Vanillescrème, Marzipan
Aspect (norme)	Arttypisches, mit grünem Marzipan überzogenes Schwedentörtchen
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Massepain 36% [sucre, AMANDES 32%, humectants (sorbitol, invertase), sirop de glucose, eau, colorants (E100, E141)], crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], crème à la vanille [eau, sucre, LAIT écrémé en poudre, amidon de pomme de terre modifié, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel à la vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavine, annatto)], farine de BLÉ blanche, sucre, BEURRE, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, agent de démoulage [talc], gluten de BLÉ, citrons, sucre vanilliné [sucre, vanilline], poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, concentré de jus de citron, farine de malt d'ORGE. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1478
Valeur énergétique kcal	355
Protéines	3.9
Glucides	41
Lipides	19
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation

Prendre de la forme immédiatement et décongeler dans le réfrigérateur env. 3 h. ou à température ambiante env. 30-40 min. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.

Nom du produit: **Schwedentörtli**

Tartelette Suédoise

N° d'art. fournisseur 4114

N° d'art. client 4114

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	30 Stk.
Poids par unité de vente	2.100 kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Blister- Form, Dauerfrischpapier weiss
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
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 productio	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.