

Nom du produit: Amaretti, einzeln verpackt

Amaretti - emballé séparément

N° d'art. fournisseur 4120

N° d'art. client 4120

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	60 g
Constituants principaux	Amarettimasse
Aspect (norme)	Amaretti in arttypischer Form, gebacken, mit Puderschnee bestäubt
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Sucre, blanc d'OEUF d'élevage en plein air, AMANDES 19%, article de sucreries [sucre glace, amidon de maïs cireux, dextrose, huile de palme], fibres de BLÉ, humectant [sorbitol], amidon de maïs, épaississant [gomme guar], arôme naturel, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ. Peut contenir des traces de LAIT, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1498
Valeur énergétique kcal	355
Protéines	5.7
Glucides	59
Lipides	11
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Décongeler dans la feuille d'emballage à température ambiante, pendant env. 1 h. Laisser décongeler. Décongelé consommer dans les 4 jour. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Amaretti, einzeln verpackt

Amaretti - emballé séparément

N° d'art. fournisseur 4120

N° d'art. client 4120

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	30 Stk.	Einzelverpackt
Poids par unité de vente	1.800 kg	
Unités de vente par palette	90	(9 Lagen à 10 Ct.)
Emballage intérieur	Schlauchbeutelfolie	
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:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.