

Nom du produit: Mini Schinkengipfeli, Teigling

Mini croissant au jambon, pâton cru

N° d'art. fournisseur 4122

N° d'art. client 4122

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	22 g
Constituants principaux	Blätterteig, Schinkenfüllung
Aspect (norme)	Zu Gipfeli gerolltes Blätterteigdreieck mit Schinkenfüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, jambon 22% [viande de porc 83% (Suisse), eau, sel nitré (sel de cuisine, conservateur (nitrite de sodium)), stabilisants (diphosphates, triphosphates), épices, glucose, antioxydant (ascorbate de sodium), maltodéxtrine], eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], OEUFS d'élevage au sol, MOUTARDE [vinaigre alimentaires, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices], sel de cuisine iodé, huile de palme, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, huile de colza, extrait de malt d'ORGE, amidon de riz, LAIT écrémé en poudre, exhausteur de goût [E621], herbes, poivre, amidon de pomme de terre, oignons, épice, sel de cuisine, poudre à lever [E503]. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure, de CÉLERI et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1211
Valeur énergétique kcal	292
Protéines	8.7
Glucides	26
Lipides	16.2
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler sur une tôle env. 30 min. Cuire à la vapeur env. 22-24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Décongelé, à consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	50
Poids par unité de vente	1.100 kg kg
Unités de vente par palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoffbeutel
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	182 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	91 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.