

Nom du produit: **Appenzeller Hefenussgipfel**

Croissant appenzellois aux noisettes

N° d'art. fournisseur 4125

N° d'art. client 4125

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	105 g
Constituants principaux	Hefesüssteig, Nussfüllung
Aspect (norme)	Leicht gebogener, rötlich braun gebackener Hefeteiggipfel mit Nussfüllung; Oberfläche gefettet und mit grobem Kristallzucker bestreut; tiefgekühlt. Nach der 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, eau, sucre, NOISETTES 9%, huile végétale [colza, colza hydrogénée, palmiste, palme], farine mi-blanche de BLÉ, glucose, farine de BLÉ dur, levure, sel de cuisine iodé, citrons, fibres de BLÉ, gluten de BLÉ, émulsifiants [E472e], farine de malt d'ORGE, jus de citron, sucre vanilliné [sucre, vanilline], cacao pauvre en graisse en poudre, cannelle, amidon de maïs, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], arômes. 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)

Valeur énergétique kJ	1397
Valeur énergétique kcal	334
Protéines	6.2
Glucides	46
Lipides	13
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. 90 min laisser décongeler. Décongelé consommer dans les 4 jour. Ne pas recongeler.
--------------------	--

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	40 Stk.	Einzelverpackt
Poids par unité de vente	4.200 kg	
Unités de vente par palette	56	(7 Lagen à 8 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	238 Tage bei < -18°C	
Date limite de conservation après livraison	119 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

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.