

Nom du produit:	Wiener Apfelstrudel	N° d'art. fournisseur	4159
	Strudel aux pommes viennois	N° d'art. client	4159

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	1250 g
Constituants principaux	Wienerstrudelteig, Wienerapfelfüllung
Aspect (norme)	Aufgerollter Strudelteig mit Apfelfüllung, seitlich offen. Oberfläche kann Rümpfe aufweisen
Défauts inacceptables	Füllungsaustritt, Bruch, Oberfläche mit Rissen

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

Selon OEDAI	Pommes 57% [avec antioxydant (ascorbate de sodium)], farine de BLÉ blanche, eau, sucre, sultanines 6% [avec huile de graine de coton], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], huile de colza, amidon de riz, farine de malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, cannelle, gluten de BLÉ, levure, concentré de jus de citron. 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	736
Valeur énergétique kcal	175
Protéines	2.4
Glucides	30
Lipides	4.5
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Poser sans décongeler sur la plaque recouverte de papier de cuisson et cuire à env. 220-230°C pendant 20-25 min. jaune doré. Sortir du four dès que le strudel commence à se déchirer sur les côtes! Si désiré badigeonner le strudel encore chaud avec du beurre fondu et saupoudrer avec du sucre glace. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit:	Wiener Apfelstrudel		
	Strudel aux pommes viennois	N° d'art. fournisseur	4159
		N° d'art. client	4159

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	4 Stk.	
Poids par unité de vente	5.000 kg	
Unités de vente par palette	70	(10 Lagen à 7 Ct.)
Emballage intérieur	Noppenfolie, Plastikbeutel	
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette	
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:

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



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.