

Nom du produit: Broccoli Strudel, Teigling

Strudel au brocoli, pâte crue

N° d'art. fournisseur 4183

N° d'art. client 4183

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	140 g
Constituants principaux	Blätterteig, Broccolifüllung vegetarisch
Aspect (norme)	Typische Strudelform, oben mit Querschnitte, mit Broccolifüllung, ungebakken und tiefgekühlt. 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, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], eau, brocoli 13%, oignons, sauce en poudre [farine de BLÉ blanche, huile de palme, LAIT écrémé en poudre, exhausteur de goût (E621), sel de cuisine iodé, amidon de pomme de terre, oignons, épice], FROMAGE, OEUFS*, amidon de riz, sel de cuisine iodé, fibres de BLÉ, blanc d'OEUF en poudre*, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, muscade, poivre. *d'élevage au sol. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure, de MOUTARDE et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1214
Valeur énergétique kcal	292
Protéines	6.2
Glucides	25
Lipides	18
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. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit: Broccoli Strudel, Teigling

Strudel au brocoli, pâton cru

N° d'art. fournisseur 4183

N° d'art. client 4183

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	40 Stk.
Poids par unité de vente	5.600 kg
Unités de vente par palette	65 (13 Lagen à 5 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	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



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.