

Nom du produit: Ananas Royal

Ananas Royal

N° d'art. fournisseur 4189

N° d'art. client 4189

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	62 g
Constituants principaux	Zuckerteigbödeli, Füllung mit Joghurt und Ananaspaste, Royalroulade, Gelée
Aspect (norme)	Runde Form, der obere Teil besteht aus einer Royalroulade und gelbem Geléespiegel, darunter die Crème und ein Zuckerteigbödeli
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogénée, palmiste hydrogénée, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], YAOURT nature, sucre, eau, farine de BLÉ blanche, pâte d'ananas 3.5% [jus d'ananas concentré 40%, glucose, ananas 15%, sucre, acidifiant (acide citrique), alcool, arôme naturel d'ananas 0.5%, épaississant (pectine)], BEURRE, OEUFS pasteurisés**, sirop de glucose, préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [sucre, framboises 13%, sirop de glucose, dextrose, purée de framboises à base de concentré 10%, eau, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), colorants (patate douce, carottes, pomme, radis, potiron), régulateurs d'acidité (citrate de sodium), arôme de framboise, conservateur (sorbate de potassium), huile de tournesol, stabilisant (E452), affermissant (citrate de calcium)], amidon de riz, gélifiant [pectine], gélatine alimentaire [bovin], acidifiant [acide citrique], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, poudre à lever [E450, E500], gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, citrons, amidon de BLÉ, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, jus de citron, vanilline, colorants [riboflavines, rocou].

*d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1095
Valeur énergétique kcal	262
Protéines	2.5
Glucides	34
Lipides	13
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3 h
--------------------	---

Nom du produit: **Ananas Royal**

Ananas Royal

N° d'art. fournisseur 4189

N° d'art. client 4189

page 2 de 2

ou à température ambiante env. 30-40 min. et décorer au choix. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.

Nom du produit: **Ananas Royal**

Ananas Royal

N° d'art. fournisseur 4189

N° d'art. client 4189

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	24 Stk.
Poids par unité de vente	1.488 kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Kartonraster, Silikonpapier, Kunststoffolie
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:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.