

<b>Nom du produit:</b>	<b>Rüeblitorte</b>	N° d'art. fournisseur	4336
	Tourte aux carottes	N° d'art. client	4336

page 1 de 1

## 1. Informations générales

<b>Client (destinataire)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Téléphone / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Personne à contacter SQ</b>	<b>Corinne Bieri</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	ca. 83 g
<b>Constituants principaux</b>	Biscuit mit Rüeblü und Haselnüssen, Puderzucker, Marzipanrüeblü
<b>Aspect (norme)</b>	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 3.8 cm (Toleranz: +/- 0.3 cm), gleichmässig mit Puderzucker bestreut, geschnitten in 12 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen. 12 Marzipanrüeblü für Garnitur in einem Plastiksäckli
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Carottes 21%, sucre, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, NOISETTES 15%, farine de BLÉ blanche, carottes de massepain pour la décoration 4% [sucre, AMANDES, humectant (sorbitol), sirop de glucose, enzyme (invertase), colorants (E141, E160e), protéines LACTIQUES], gelée neutre [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme], eau, citrons, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, cannelle, sucre glace, amidon de maïs cireux, glucose, huile de palme, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants [E472b, E475], concentré de jus de citron. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1210
<b>Valeur énergétique kcal</b>	295
<b>Protéines</b>	6.4
<b>Glucides</b>	38
<b>Lipides</b>	12.9
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale:</b>	< 2%
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1.5 h. Décongelé, consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

**Nom du produit:****Rüebliorte**

Tourte aux carottes

N° d'art. fournisseur 4336

N° d'art. client 4336

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	12 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	1.000 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Type de datation</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Format de la datation</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codage des lots de marchandise</b>	Nein
<b>Structure du codage</b>	
<b>Date limite de conservation après productio</b>	456 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	182 Tage

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence**

<b>Germes aérobies mésophiles:</b>	<100'000/g
<b>Entérobactéries:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Salmonella spp:</b>	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.**