

**Nom du produit:** **Zitronentorte**

Tourte au citron

N° d'art. fournisseur 4337

N° d'art. client 4337

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 hell, Zitronencreme, Zitronengelee, Krokantstreusel
<b>Aspect (norme)</b>	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), seitlich zur Hälfte mit Krokantstreuseln eingestreut, oben gleichmässig mit Zitronengelee geliert, ohne Kahlstellen, geschnitten in 12 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, eau, OEUFs d'élevage au sol, jus de citron 8%, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, citrons 1.5%, sucre de canne brut, huile de palmiste hydrogénées, gélatine alimentaire [bovin], acidifiant [acide citrique], émulsifiants [E471, E472a, E472b, E475], riz soufflé, gluten de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, poudre à lever [E450, E500], protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], arôme [vanilline], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, gélifiant [pectine], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, sirpo de sucre calamélisé, colorants [riboflavines]. 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>	1081
<b>Valeur énergétique kcal</b>	258
<b>Protéines</b>	3.3
<b>Glucides</b>	36
<b>Lipides</b>	11
<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 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit:**           **Zitronentorte**

Tourte au citron

N° d'art. fournisseur   4337

N° d'art. client         4337

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>	
<b>Staphylococcus aureus:</b>	<100/g
<b>Escherichia coli:</b>	<10/g
<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

---

**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.**