Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie

Fiche technique

Tourte au citron

Numéro d'article	04337
Contenu du carton	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043377
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	456 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	18 couches à 12 ct. = 216 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Tourte au citron, surgelée

Ingrediénts:
Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, eau, OEUFS**, 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], proteines LACTIQUES, stabilisant [E340], arôme [vanilline], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, gélifiant [pectine], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, sirop de sucre calamélisé, colorants [riboflavines]. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

Information d'allergènes:
Contient: LAIT, OEUFS, GLUTEN. Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'134 kJ / 271 kcal
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	37 g
dont sucres	30 g
Protéines	3.4 g
Sel	0.28 g

Préparation:
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.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur		Largeur		Longueur	25.4 cm	Largeur	25.4 cm
Hauteur	ca. 6 cm	Ø	ca. 24 cm	Hauteur	8.2 cm		

En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Rond pour gâteaux, papier pointu, papier de séparation
Emballage secondaire	Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

Assurance de la qualité / HACCP
Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

Confirmation
Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.