

Nom du produit:	Truffestorte	N° d'art. fournisseur	4338
	Tourte truffée	N° d'art. client	4338

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	ca. 83 g
Constituants principaux	Biscuit dunkel, Trufflesfüllung, Schokoladepulver
Aspect (norme)	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), oben gleichmässiger Kammdekor, 12 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Couverture 19% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel], masse à glacer grasse 16% [sucre, huile de palme, cacao pauvre en graisse en poudre, huile de tournesol, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel], LAIT entier, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], sucre, farine de BLÉ blanche, eau, vermicelles de chocolat 2% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, chocolat en poudre 0.4% [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE. Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1430
Valeur énergétique kcal	345
Protéines	4.8
Glucides	38
Lipides	18.6
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

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.
--------------------	---

Nom du produit: **Truffestorte**

Tourte truffée

N° d'art. fournisseur 4338

N° d'art. client 4338

page 2 de 2

Nom du produit: Truffestorte

Tourte truffée

N° d'art. fournisseur 4338

N° d'art. client 4338

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	12 Stk.
Poids par unité de vente	1.000 kg
Unités de vente par palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Tortenscheibe, Spitzenpapier
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	456 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



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.