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

Petite parisette

Numéro d'article	04362
Contenu du carton	24 x 83 g16 x 83 g = 1.328 kg
EAN	7611687043629
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 10 ct. = 90 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Petit pain, cuit, surgelé

Ingrediénts:
Farine de BLÉ blanche, eau, farine d'EPEAUTRE, levure, sel de cuisine iodé, margarine végétale [graisses végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], amidon de BLÉ, sucre, gluten de BLÉ, poudre de LAIT écrémé, farine de malt d'ORGE, farine de gonflement de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

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

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'180 kJ / 279 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0.8 g
Glucides	54 g
dont sucres	1.2 g
Protéines	9.3 g
Sel	1.4 g

Préparation:
Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 20 cm	Largeur	ca. 7 cm	Longueur	30.1 cm	Largeur	26.1 cm
Hauteur	ca. 4 cm	Ø		Hauteur	17.7 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac en plastique
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.