

Nom du produit: **Chocolate KiSS**

N° d'art. fournisseur 4365

N° d'art. client 4365

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	Maja Capatt

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	55 g
Constituants principaux	Schokoladenmasse
Aspect (norme)	Einzelförmchen 40x40x35mm
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Chocolat 22% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), NOISETTES 15%, sucre, jaune d'OEUF pasteurisé d'élevage au sol, BEURRE, blanc d'OEUF pasteurisé d'élevage au sol, huile de colza, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, cacao pauvre en graisse en poudre 4.5%, sucre vanilliné [sucre, vanilline], sel de cuisine iodé. Peut contenir des traces de GLUTEN, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
-------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1968
Valeur énergétique kcal	472
Lipides	7.6
Glucides	32
Protéines	35
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0.1
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante. Décongelé, à consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler après décongélation.
-------------	---

Nom du produit: **Chocolate KiSS**

N° d'art. fournisseur 4365

N° d'art. client 4365

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	16 Stk.
Poids par unité de vente	0.880 kg
Unités de vente par palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Wellcarton, Papier, Plastikbeutel
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	
Structure du codage	
Date limite de conservation après production	1855 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.