

<b>Nom du produit:</b>	<b>Wiener Apfelstrudel</b>	N° d'art. fournisseur	4468
	Strudel aux pommes viennois	N° d'art. client	4468

## 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>	1250g
<b>Constituants principaux</b>	Wienerstrudelteig, Wienerapfelfüllung
<b>Aspect (norme)</b>	Aufgerollter Strudelteig mit Apfelfüllung, seitlich offen. Oberfläche kann Rümpfe aufweisen
<b>Défauts inacceptables</b>	Füllungsaustritt, Bruch, Oberfläche mit Rissen

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

<b>Selon OEDAI</b>	Pommes 57% [avec antioxydant (ascorbate de sodium)], farine de FROMENT blanche, eau, sucre, sultanines [avec huile de graine de coton], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (acide citrique)], chapelure [farine de FROMENT, sel de cuisine, levure], huile de colza, amidon de riz, sel de cuisine iodé, cannelle, farine de malt d'ORGE, citrons, gluten de FROMENT, concentré de jus de citron. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	732
<b>Valeur énergétique kcal</b>	174
<b>Protéines</b>	2.4
<b>Glucides</b>	30
<b>Lipides</b>	4.8
<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>	Poser sans décongeler sur la plaque recouverte de papier de cuisson et cuire à env. 220-230°C pendant 20-25 min. jaune doré. Sortir du four des que le strudel commence à se déchirer sur les côtes! Si désiré badigeonner le strudel encore chaud avec du beurre fondu et saupoudrer avec du sucre glace. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit:****Wiener Apfelstrudel**

Strudel aux pommes viennois

N° d'art. fournisseur 4468

N° d'art. client 4468

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	1 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	1.250 kg kg
<b>Unités de vente par palette</b>	140 (10 Lagen à 14 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Noppenfolie, Plastikbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<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>	365 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	182 Tage

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence****Germes aérobies mésophiles:****Entérobactéries:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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.**