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

Roulé Grand Marnier

Numéro d'article	04623
Contenu du carton	3 x 830 g = 2.490 kg
EAN	7611687046231
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Dessert avec Grand Marnier, contient de l'alcool, surgelé

Ingrediénts:
Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogené, palmiste hydrogené, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, OEUFS**, farine de BLÉ blanche, crème à la vanille [eau, sucre, LAIT écréme en poudre, amidon de pomme de terre modifié, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel à la vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, annatto)], jaune d'ŒUF**, extrait Grand Marnier 0.9% [alcool, eau, cognac 11%, extrait d'oranges amères naturel, colorant (caramel ordinaire)], pâte d'orange [sirop de glucose, sucre inverti, concentré de jus d'orange 19.5%, acidifiant (acide citrique), huile d'orange 1%, alcool, eau, gélifiant (pectine), extrait de fruits tropicaux, antioxydant (acide ascorbique)], oranges, sucre, chocolat en poudre [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], poudre à lever [E450, E500], amidon de riz, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants [E472b, E475], sirop de glucose, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, gélatine alimentaire [bovin], citrons, arôme naturel, concentré de jus de citron, farine de malt d'ORGE. Contient de l'alcool. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'300 kJ / 314 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	31 g
dont sucres	24 g
Protéines	3.9 g
Sel	0.3 g

Préparation:
Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante. Une fois décongelé, mettre au réfrigérateur à 5°C et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 38 cm	Largeur	ca. 9 cm	Longueur	39.3 cm	Largeur	28.5 cm
Hauteur	ca. 7 cm	Ø		Hauteur	8.2 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Papier ciré blanc
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.