

Nom du produit: **Grand Marnier-Roulade**

Roulé "Grand Marnier"

N° d'art. fournisseur 4623

N° d'art. client 4623

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 | 830 g |
| Constituants principaux | Biscuit hell, Grand Marnier-Crème, Schokoladenpulver |
| Aspect (norme) | Gleichmässige Roulade, Biscuit nicht eingerissen, gleichmässig mit Schokoladenpulver bestreut |
| Défauts inacceptables | Gravierende Abweichungen vom Standard |

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

| | |
|--------------------|---|
| Selon OEDAI | Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogené, palmiste hydrogené, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, crème à la vanille [eau, sucre, LAIT écrémé 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'OEUF pasteurisé d'élevage au sol, 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. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME. |
|--------------------|---|

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

| | |
|---|----------------------------------|
| Valeur énergétique kJ | 1302 |
| Valeur énergétique kcal | 311 |
| Protéines | 4 |
| Glucides | 31 |
| Lipides | 19 |
| Acides gras trans % de la matière grasse totale: | < 2% |
| Référence | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

5. Conseils de préparation

| | |
|--------------------|---|
| Préparation | Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante. |
|--------------------|---|

Nom du produit: **Grand Marnier-Roulade**

Roulé "Grand Marnier"

N° d'art. fournisseur 4623

N° d'art. client 4623

page 2 de 2

Une fois décongelé, mettre au réfrigérateur à 5°C et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Grand Marnier-Roulade

Roulé "Grand Marnier"

N° d'art. fournisseur 4623

N° d'art. client 4623

page 3 de 3

6. Mode de livraison

| | |
|--|---|
| Pièce par unité de vente | 3 Stk. |
| Poids par unité de vente | 2.490 kg |
| Unités de vente par palette | 120 (15 Lagen à 8 Ct.) |
| Emballage intérieur | Dauerfrischpapier |
| Emballage extérieur | Wellkarton, 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 | 365 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

Kern & Sammet

Backkunst à la Suisse

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.