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 au chocolat

Numéro d'article	04624
Contenu du carton	3 x 1000 g = 3.000 kg
EAN	7611687046248
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 chocolat, surgelé

Ingrediénts:
Crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF*, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], 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)], gelée de groseilles [sucre, eau, sirop de glucose, jus de groseille concentré 7.8%, gélifiant (pectine), conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)], sucre, OEUFS**, farine de BLÉ blanche, couverture 6% [sucre, beurre de cacao, cacao en pâte, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel, extrait de vanille], chocolat au lait 5% [sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, cacao en pâte, PETIT-LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lecithine de SOJA), arôme naturel de vanille], chocolat 4.5% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao], cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE.
*d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'312 kJ / 314 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	35 g
dont sucres	28 g
Protéines	3.3 g
Sel	0.28 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.