

Nom du produit: Schoggi-Roulade

Roulé au chocolat

N° d'art. fournisseur 4624

N° d'art. client 4624

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	1000 g
Constituants principaux	Biscuit dunkel, Schokoladencrème mit Milchcouverture und Johannisbeergelée, eingestreut mit Schokoladenspänen.
Aspect (norme)	Gleichmässige Roulade, Biscuit nicht eingerissen, gleichmässig mit Schokoladenspänen bestreut.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], 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)], 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 pasteurisés d'élevage au sol, 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 nature, 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. Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1292
Valeur énergétique kcal	308
Protéines	3.4
Glucides	35
Lipides	17
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Nom du produit: **Schoggi-Roulade**

Roulé au chocolat

N° d'art. fournisseur 4624

N° d'art. client 4624

page 2 de 2

Preparation

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

Nom du produit: Schoggi-Roulade

Roulé au chocolat

N° d'art. fournisseur 4624

N° d'art. client 4624

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	3 Stk.
Poids par unité de vente	3.000 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



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.