

Spécification de produit manufacturé

22.03.2023

Edition du:

Nom du produit: Torte "Sélection Royale"
Tourte "Sélection Royale"

N° d'art. fournisseur 4651

N° d'art. client 4651

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

Constituants principaux Schwarzwäldertorte, Weisswälder-Himbeertorte, Truffestorte, Zitronentorte, Mandarinenquarktorte

Aspect (norme) 4 x Schwarzwäldertorte, 2 x Weisswälder-Himbeertorte, 2 x Truffestorte, 2 x Zitronentorte, 2 x Mandarinenquarktorte

Défauts inacceptables Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Tourte Forêt-Noire: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUFS d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, eau, griottes 6%, chocolat 5% [sucre, Cacao en pâte, beurre de cacao], kirsch 2%, cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], sirop de glucose, sucre glace, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, amidon de BLÉ, amidon de maïs cireux, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, glucose, huile de palme. Contient de l'alcool.

Forêt blanche à la framboise: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUFS d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], farce aux framboises 15% [framboises 50%, eau, sucre, amidon de maïs modifié (E1442), hibiscus concentré, sureau concentré, acidifiant (acide citrique), conservateur (nitrate de potassium), arôme naturel de framboise], 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)], sucre, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, chocolat blancs 6% [sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, poudre de LAIT entier], poudre à lever [E450, E500], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin].

Tourte au séré mandarine: SÉRÉ maigre 23%, eau, mandarines 16%, sucre, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, riz soufflé caramélisé [sucre de canne brut, riz soufflé, sirop de sucre caramélisé], huile de palmiste hydrogénée, gélatine alimentaire [bovin], émulsifiants [E471, E472a, E472b, E475], protéines du BLÉ, concentré de jus de citron, LAIT écrémé en poudre, amidon de riz, protéines LACTIQUES, poudre à lever [E450, E500], stabilisant [E340], huile de mandarine naturelle, humectant [E422], amidon de BLÉ, gélifiant [pectine], huile d'orange naturelle, acidifiant [acide citrique], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], épaississant [gomme xanthane], arôme, farine de malt d'ORGE.

Tourte truffée: Couverture 19% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel], masse à glacer grasse 16% [sucre, huile de palme, cacao pauvre en graisse en poudre, huile de tournesol, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel], LAIT entier, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUFS d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, farine de BLÉ blanche, eau, vermicelles de chocolat 2% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, chocolat en poudre 0.4% [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE.

Nom du produit: Torte "Sélection Royale"
Tourte "Sélection Royale"

N° d'art. fournisseur 4651

N° d'art. client 4651

page 2 de 2

Tourte au citron: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], eau, sucre, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, concentré de jus de citron 2%, riz soufflé caramélisé [sucre de canne brut, riz soufflé, sirop de sucre caramélisé], huile de palmiste hydrogénées, citrons 0.9%, gélatine alimentaire [bovin], émulsifiants [E471, E472a, E472b, E475], protéines du BLÉ, LAIT écrémé en poudre, poudre à lever [E450, E500], gélatine alimentaire [bovin], protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], amidon de BLÉ, gélifiant [pectine], acidifiant [acide citrique], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, farine de malt d'ORGE, colorants [riboflavines].

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

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1112
Valeur énergétique kcal	266
Protéines	4.0
Glucides	33
Lipides	13
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation
ambiante env. 1 h.

Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température

Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Torte "Sélection Royale"
Tourte "Sélection Royale"

N° d'art. fournisseur 4651

N° d'art. client 4651

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	12 Stk.
Poids par unité de vente	1.080 kg
Unités de vente par palette	216 (18 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
Emballage extérieur	Wellcarton, 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 production	456 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	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.