

Nom du produit:	Mini Wiener Apfelstrudel, vorgebacken		
	Mini strudel aux pommes viennois,précuit	N° d'art. fournisseur	4656
		N° d'art. client	4656

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	Maja Capatt

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	110 g
Constituants principaux	Wienerstrudelteig, Wienerapfelfüllung
Aspect (norme)	Aufgerollter Strudelteig mit Apfelfüllung, seitlich offen. Oberfläche kann Rümpfe aufweisen.
Défauts inacceptables	Füllungsaustritt, Bruch, Oberfläche mit Rissen

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

Selon OEDAI	Eau, mélange de morceaux de pommes 30% [pommes séchées 55%, sucre, amidon modifié (maïs, pommes de terre), arôme, acidifiant (acide malique), cannelle, amidon de FROMENT, antioxydant (dioxyde de SOUFRE)], farine de FROMENT blanche, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (acide citrique)], sultanines 1.1 % [avec huile de coton], sucre, fibres de BLÉ, huile de colza, sel de cuisine iodé, malt d'ORGE, gluten de FROMENT, amidon de riz, levure, cannelle. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	910
Valeur énergétique kcal	215
Lipides	2.2
Glucides	39
Protéines	4.4
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Poser sans décongeler sur une plaque recouverte de papier de cuisson et cuire à env. 200°C 10-12 min. Si désiré, badigeonner le strudel encore chaud avec du beurre fondu et le saupoudrer avec du sucre glace. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit:**Mini Wiener Apfelstrudel, vorgebacken**

Mini strudel aux pommes viennois, précuit

N° d'art. fournisseur 4656

N° d'art. client 4656

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	27 Stk.
Poids par unité de vente	2.970 kg kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Plastikbeutel
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	20317 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	150 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.