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

Petit pain au lait pur beurre

Numéro d'article	04691
Contenu du carton	24 x 83 g48 x 57 g = 2.736 kg
EAN	7611687046910
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	7 couches à 8 ct. = 56 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Petit pain au lait pur beurre, cuit, surgelé

Ingrediénts:
Farine de BLÉ blanche, eau, BEURRE 9%, OEUFS*, levure, sucre, sel de cuisine iodé, poudre de LAIT écrémé, gluten de BLÉ, amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, glucose, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. *d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SÉSAME, de fruit à COQUE dure et de SOJA.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'336 kJ / 317 kcal
Matières grasses	9.2 g
dont acides gras saturés	5 g
Glucides	48 g
dont sucres	2.1 g
Protéines	9 g
Sel	1.2 g

Préparation:
Laisser décongeler à température ambiante pour env. 60 min. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 11 cm	Largeur	ca. 10 cm	Longueur	39.5 cm	Largeur	29.5 cm
Hauteur	ca. 5 cm	Ø		Hauteur	25 cm		

En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac en plastique
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.