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

Pain gastro, complet, emballé indiv.

Numéro d'article	04692
Contenu du carton	6 x 1100 g = 6.600 kg
EAN	7611687046927
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	180 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	6 couches à 5 ct. = 30 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Pain, cuit, surgelé

Ingrediénts:
Farine de BLÉ [mi-blanche, bise], eau, sel de cuisine iodé, levure de boulangerie, PETIT-LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine [E300].

Information d'allergènes:
Contient: GLUTEN, LAIT.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1003 kJ / 240 kcal
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	46 g
dont sucres	1.1 g
Protéines	8.8 g
Sel	1.5 g

Préparation:
Déballer et cuire 10- 15 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tourmante). Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 43 cm	Largeur	ca. 14 cm	Longueur	46.5 cm	Largeur	32.5 cm
Hauteur	ca. 10 cm	Ø		Hauteur	26.8 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac tubulaire
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.