

Nom du produit:	Schinken-Käse-Strudel, Teigling
	Strudel au jambon et fromage, pâton cru
	N° d'art. fournisseur 4705
	N° d'art. client 4705

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	140 g
Constituants principaux	Blätterteig, Schinkenkäsefüllung
Aspect (norme)	Typische Strudelform, oben mit Querschlitzen, mit Schinkenkäsefüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], jambon 16% [viande de porc 83% (Suisse), eau, sel nitrité (sel de cuisine, conservateur (nitrite de sodium)), stabilisants (diphosphates, triphosphates), épices, glucose, antioxydant (ascorbate de sodium), maltodéxtrine], FROMAGE râpé 8%, OEUFs pasteurisés*, sauce en poudre [farine de BLÉ blanche, huile de palme, LAIT écrémé en poudre, exhausteur de goût (E621), sel de cuisine iodé, amidon de pomme de terre, oignons, épice], MOUTARDE [vinaigre alimentaires, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices], sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, huile de colza, blanc d'OEUF en poudre*, gluten de BLÉ, amidon de riz, poivre, herbes, poudre à lever [E503]. *d'élevage au sol. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1287
Valeur énergétique kcal	310
Protéines	9.4
Glucides	22
Lipides	19
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	40 Stk.
Poids par unité de vente	5.600 kg
Unités de vente par palette	80 (16 Lagen à 5 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier weiss, Kunststoffbeutel
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 productio	182 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	91 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

Kern & Sammet

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.