

**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**

<b>Client (destinataire)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Téléphone / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Personne à contacter SQ</b>	<b>Corinne Bieri</b>

**2. Description du produit**

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

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

<b>Selon OEDAI</b>	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)**

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

**5. Conseils de préparation**

<b>Préparation</b>	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.
--------------------	---

---

**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 2 de 2

## 6. Mode de livraison

<b>Pièce par unité de vente</b>	40 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	5.600 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	80 (16 Lagen à 5 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Dauerfrischpapier weiss, Kunststoffbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Type de datation</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Format de la datation</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codage des lots de marchandise</b>	Nein
<b>Structure du codage</b>	
<b>Date limite de conservation après productio</b>	182 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	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.**