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

Assortiment de petits pains pour l'apéritif

Numéro d'article	04776
Contenu du carton	3 x (28 x 25 g) = 2.100 kg
EAN	7611687047764
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 8 ct. = 72 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Petit pain, cuit, surgelé

Ingrediénts:
Délice empereur: Farine de BLÉ blanche, eau, levure, huile de colza, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, LAIT écrémé en poudre, agent d'enrobage [hydroxyde de sodium], amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, glucose, LACTOSE, farine de gonflement de BLÉ, proteine du LAIT, BEURRE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'302 kJ / 309 kcal
Matières grasses	5.3 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	53 g
dont sucres	1.4 g
Protéines	10 g
Sel	1.2 g

Préparation:
Délice empereur et petit pain au lait: Laisser décongeler à température ambiante. Rustico: Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit		**Carton**			
Longueur	Largeur	Longueur	39.9 cm	Largeur	29.9 cm
Hauteur	Ø	Hauteur	17.8 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.