
Nom du produit:	Laugenbrezel, mit Butter gefüllt		
	Brezel à la saumure fourré au beurre	N° d'art. fournisseur	4808
		N° d'art. client	4808

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	70 g
Constituants principaux	Laugengebäck mit Butter (12%) gefüllt
Aspect (norme)	Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume; gefüllt mit leicht gesalzener Butter
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, eau, BEURRE 12%, huile de colza, levure, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, BABEURRE en poudre, amidon de BLÉ, LACTOSE, glucose, farine de gonflement de BLÉ, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. Peut contenir des traces d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1251
Valeur énergétique kcal	301
Protéines	6.4
Glucides	38
Lipides	13
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Décongeler dans la feuille d'emballage à température ambiante, pendant env. 2 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 4 jours. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit:**Laugenbrezel, mit Butter gefüllt**

Brezel à la saumure fourré au beurre

N° d'art. fournisseur 4808

N° d'art. client 4808

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	27 Stk.	Einzelverpackt
Poids par unité de vente	1.890 kg	kg
Unités de vente par palette	80	(8 Lagen à 10 Ct.)
Emballage intérieur	Schlauchbeutelfolie	
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	210 Tage	bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	91 Tage	

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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



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.