

Spécification de produit manufacturé

07.03.2024

Edition du:

Nom du produit: **Mini Zöpfli**
Mini tresse

N° d'art. fournisseur 4915

N° d'art. client 4915

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	60 g
Constituants principaux	Zopfteig
Aspect (norme)	Arttypisch mit zwei Strängen konisch geflochtenes Zöpfli, gebacken
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, eau, OEUFs pasteurisés d'élevage au sol, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], levure, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, malt d'ORGE, amidon de BLÉ, glucose, émulsifiant [E471], LACTOSE, BABEURRE en poudre, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1080
Valeur énergétique kcal	259
Protéines	8.2
Glucides	40
Lipides	6.5
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante. Ou congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. Décongelé, à consommer rapidement, ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: **Mini Zöpfli**
Mini tresse

N° d'art. fournisseur 4915

N° d'art. client 4915

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	50 Stk.	Geschüttet
Poids par unité de vente	3.000 kg	
Unités de vente par palette	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	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 production	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.