

Nom du produit: Himbeer-Vanille-Plunder "Jet"

Frivolité framboise-vanille "Jet"

N° d'art. fournisseur 4917

N° d'art. client 4917

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	110 g
Constituants principaux	Plunderteig, Himbeermarmelade, Vanillecrème
Aspect (norme)	Plunderteigquadrat mit Himbeermarmelade gefüllt, zur Mitte gelegte Ecken und Vanillecrémérosette, vorgegärt und tiefgekühlt. Vor und 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, crème à la vanille 26% [sucre, amidon de pomme de terre modifiée, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, stabilisant, (E450), épaississant (alginate de sodium, cellulose, gomme xanthan), aroma, colorants (E101, E160b)], eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide lactique), arôme], préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [sucre, pulpe de framboises 25%, eau, sirop de glucose, glucose, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arôme de framboise, concentrés colorants (patate douce, radis, pomme, carthame, citron), correcteurs d'acidité (citrate de sodium), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), agent affermissant (citrate de calcium)], sucre, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, levure, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, amidon de riz, glucose, BABEURRE en poudre, farine de malt d'ORGE, LACTOSE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [BLÉ]. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure (NOISETTES, NOIX, AMANDES), et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1140
Valeur énergétique kcal	275
Protéines	4.6
Glucides	37
Lipides	11.7
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. 20 min. Cuire avec un peu de vapeur env. 20 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Une fois
--------------------	--

Nom du produit: **Himbeer-Vanille-Plunder "Jet"**

Frivolité framboise-vanille "Jet"

N° d'art. fournisseur 4917

N° d'art. client 4917

page 2 de 2

cuit, recouvrir de nappage selon votre goût. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Himbeer-Vanille-Plunder "Jet"

Frivolité framboise-vanille "Jet"

N° d'art. fournisseur 4917

N° d'art. client 4917

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	48 Stk.	(Auf Papier abgesetzt)
Poids par unité de vente	5.280 kg	
Unités de vente par palette	50	(10 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	238 Tage bei < -18°C	
Date limite de conservation après livraison	119 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



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.