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

Frivolité framboise-vanille «Jet», préfermenté

Numéro d'article	04917
Contenu du carton	48 x 110 g = 5.280 kg
EAN	7611687049171
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	238 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	119 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	10 couches à 5 ct. = 50 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Produit de boulangerie avec crème à la vanille et framboise, préfermenté, non-cuit, surgelé

Ingrediénts:
Farine de BLÉ blanche, crème à la vanille 26% [sucre, amidon de pomme de terre modifiée, LAIT écréme 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, E475), acidifiant (acide citrique)], 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*, 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]. *d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1140 kJ / 275 kcal
Matières grasses	11.7 g
dont acides gras saturés	6.5 g
Glucides	37 g
dont sucres	11.2 g
Protéines	4.6 g
Sel	0.7 g

Préparation:
Laisser décongeler sur une plaque 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 cuit, recouvrir de nappage selon votre goût. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 11 cm	Largeur	ca. 11 cm	Longueur	46.5 cm	Largeur	32.5 cm
Hauteur	ca. 3 cm	Ø		Hauteur	16.8 cm		

En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Papier ciré blanche, 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.