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

## Roulé aux fraises

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 04936 |
| Contenu du carton | 3 x 1000 g = 3.000 kg |
| EAN | 7611687049362 |
| Date de durabilité totale (≤ -18°C) | 365 jours |
| Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C) | 182 jours |
| Pays de production | Suisse |
| Palettisation | 15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal. |

**Dénomination spécifique:**
Dessert avec fraises, surgelé

**Ingrediénts:**
Farce aux fraises 37% [fraises 70%, sucre, eau, amidon de maïs modifié, concentrés végétaux (carotte, carthame, citron), colorants (E163, extrait de paprika), correcteur d'acidité (citrate de sodium), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel de fraise], crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF*, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, OEUFS**, farine de BLÉ blanche, AMANDES, eau, framboises, poudre à lever [E450, E500], arôme, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin]. *d'élevage en plein air. **d'élevage au sol.

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

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

**Valeurs nutritionnelles par 100g**

| | |
|---|---|
| Energie | 1'099 kJ / 265 kcal |
| Matières grasses | 14 g |
| dont acides gras saturés | 9.4 g |
| Glucides | 32 g |
| dont sucres | 25 g |
| Protéines | 3.2 g |
| Sel | 0.23 g |

**Préparation:**
Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante. Une fois décongelé, mettre au réfrigérateur à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

**Dimensions:**

| **Produit** | | | | **Carton** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Longueur | ca. 38 cm | Largeur | ca. 9 cm | Longueur | 39.5 cm | Largeur | 28.5 cm |
| Hauteur | ca. 7.5 cm | Ø | | Hauteur | 8.2 cm | | |

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

## Stockage:
Surgelé, -18°C

## Emballage:

| | |
|---|---|
| Emballage primaire | Papier ciré blanc |
| 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.