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

Tresse à la saumure avec de sésame

Numéro d'article	05041
Contenu du carton	40 x 80 g = 3.200 kg
EAN	7611687050412
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	7 couches à 8 ct. = 56 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Petite tresse à la saumure avec sésame, cuite, surgelée

Ingrediénts:
Farine de BLÉ blanche, eau, SÉSAME 6%, huile de colza, levure, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, sucre, poudre de LAIT écrémé, amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].

Peut contenir des traces d'OEUFS, de SOJA et de fruits à COQUE dure.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'321 kJ / 313 kcal
Matières grasses	6.7 g
dont acides gras saturés	0.7 g
Glucides	52 g
dont sucres	1.4 g
Protéines	9.4 g
Sel	1.2 g

Préparation:
Laisser décongeler à température ambiante. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 12 cm	Largeur	ca. 7 cm	Longueur	38.5 cm	Largeur	30 cm
Hauteur	ca. 4 cm	Ø		Hauteur	25 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	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.