

**Nom du produit: Wurstweggen (ungebacken)**

Friand à la saucisse

N° d'art. fournisseur 5043

N° d'art. client 5043

page 1 de 1

## 1. Informations générales

<b>Client (destinataire)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Téléphone / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Personne à contacter SQ</b>	<b>Corinne Bieri</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	120 g
<b>Constituants principaux</b>	Blätterteig und Fleischbrätfüllung
<b>Aspect (norme)</b>	Artypische, längliche Wurstweggenform. Mit Fleischbrätfüllung, mit Ei bestrichen, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	produit à base de viande de porc à consommer cuit 46% [viande de porc 52% (Suisse), lard 16% (Suisse), LAIT, couenne de porc 6% (Suisse), eau, sel de cuisine iodé, mélange d'épices (contient protéines LACTIQUES, LACTOSE), MOUTARDE, sel nitrité (sel de cuisine, conservateur (nitrite de sodium)), stabilisants (E262, diphosphates, triphosphates, polyphosphates), antioxydants (acide ascorbique, E315), acidifiant (lactate de potassium, acide citrique, E575), exhausteur de goût (E621)], farine de BLÉ blanche, margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], eau, OEUFS d'élevage au sol, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, farine de malt d'ORGE. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1299
<b>Valeur énergétique kcal</b>	314
<b>Protéines</b>	11
<b>Glucides</b>	19
<b>Lipides</b>	20
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale:</b>	< 2%
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 25-30 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit: Wurstweggen (ungebacken)**

Friand à la saucisse

N° d'art. fournisseur 5043

N° d'art. client 5043

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	32 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	3.840 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	80 (10 Lagen à 8 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Dauerfrischpapier, Kunststoffbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Type de datation</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Format de la datation</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codage des lots de marchandise</b>	Nein
<b>Structure du codage</b>	
<b>Date limite de conservation après productio</b>	182 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	70 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



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.**