

Nom du produit:

Maisbrot

Pain de maïs

N° d'art. fournisseur 5068

N° d'art. client 5068

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	380 g
Constituants principaux	Maisbrotteig
Aspect (norme)	Längliches Brot mit extrudiertem Mais bestreut. Aufgrund der handwerklichen Herstellung, können die Produkte in Form und Länge variieren.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, eau, farine de maïs 16%, graines de tournesol, levure, sel de cuisine, huile de colza, protéines de BLÉ, dextrose, malt d'ORGE, épices [avec MOUTARDE], agent de traitement de la farine [acide ascorbique], poudre d'acérola. Peut contenir des traces d'ŒUFS, de LAIT, de SOJA, du SESAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1105
Valeur énergétique kcal	265
Protéines	8.5
Glucides	47
Lipides	4.5
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante env. 90 minutes ou congelé, mettre au four à 200°C pendant env. 8-10 minutes et laisser reposer env. 20 minutes. A consommer rapidement. Décongelé, ne pas recongeler. Les pains sont fabriqués de manière artisanale, ils peuvent varier de par leur forme et leur longueur.
--------------------	---

Nom du produit:**Maisbrot**

Pain de maïs

N° d'art. fournisseur 5068

N° d'art. client 5068

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	12 Stk.
Poids par unité de vente	4.560 kg
Unités de vente par palette	36 (9 Lagen à 4 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoffbeutel
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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	182 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	76 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.