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

Pain de maïs

Numéro d'article	05068
Contenu du carton	12 x 380 g = 4.560 kg
EAN	7611687050689
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	76 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	9 couches à 4 ct. = 36 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Pain de maïs, cuit, surgelé

Ingrediénts:
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.

Information d'allergènes:
Contient: GLUTEN, MOUTARDE. Peut contenir des traces d'ŒUFS, de LAIT, de SOJA, du SESAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'105 kJ / 271 kcal
Matières grasses	4.5 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	47 g
dont sucres	1.3 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.5 g

Préparation:
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.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 21 cm	Largeur	ca. 12 cm	Longueur	60 cm	Largeur	40 cm
Hauteur	ca. 6 cm	Ø		Hauteur	21 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.