

**Nom du produit:**

**Maisbrot**

Pain de maïs

N° d'art. fournisseur 5068

N° d'art. client 5068

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

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

<b>Selon OEDAI</b>	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)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1105
<b>Valeur énergétique kcal</b>	265
<b>Protéines</b>	8.5
<b>Glucides</b>	47
<b>Lipides</b>	4.5
<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 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**

<b>Pièce par unité de vente</b>	12 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	4.560 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	36 (9 Lagen à 4 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Kunststoffbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<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>	76 Tage

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence**

<b>Germes aérobies mésophiles:</b>	<100'000/g
<b>Entérobactéries:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Salmonella spp:</b>	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.**