

Nom du produit: Weisswälder- Himbeertorte

Forêt blanche à la framboise

N° d'art. fournisseur 5086

N° d'art. client 5086

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	100 g
Constituants principaux	Helles Biscuit mit Zuckersirup getränkt, Patisseriecrèmefüllung mit Vanille, Himbeerfruchtfüllung, weisse Schokoladenspäne
Aspect (norme)	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), gleichmässig mit weissen Schokoladenspänen eingestreut, geschnitten in 12 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Crème pâtissière [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], farce aux framboises 15% [framboises 50%, eau, sucre, amidon de maïs modifié (E1442), hibiscus concentré, sureau concentré, acidifiant (acide citrique), conservateur (nitrate de potassium), arôme naturel de framboise], crème à la vanille [eau, sucre, LAIT écrémé en poudre, amidon de pomme de terre modifié, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel à la vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, annatto)], sucre, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, farine de BLÉ blanche, chocolat blancs 6% [sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, poudre de LAIT entier], poudre à lever [E450, E500], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin].
Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1100
Valeur énergétique kcal	260
Protéines	3.2
Glucides	33
Lipides	13.5
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les
--------------------	--

Nom du produit:

Weisswälder- Himbeertorte

Forêt blanche à la framboise

N° d'art. fournisseur 5086

N° d'art. client 5086

page 2 de 2

24 h. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Weisswälder- Himbeertorte

Forêt blanche à la framboise

N° d'art. fournisseur 5086

N° d'art. client 5086

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	12 Stk.
Poids par unité de vente	1.200 kg
Unités de vente par palette	216 (18 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
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	456 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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



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.