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

Grand ramequin au fromage, précuit

Numéro d'article	05089
Contenu du carton	22 x 140 g = 3.080 kg
EAN	7611687050894
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	300 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	120 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Pâte brisée avec farce au fromage, précuite, surgelée

Ingrediénts:
LAIT écrémé, mélange de FROMAGE 20%, farine de BLÉ blanche, huiles végétales (colza, colza hydrogénée), amidon de FROMENT, eau, OEUFS entier d'élevage au sol, farine de SOJA, amidon de pommes de terre, sel de cuisine iodé, sucre, oignons, épices, épaississants [xanthan], levure.

Information d'allergènes:
Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS, SOJA.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1170 kJ / 280 kcal
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	9 g
Glucides	22.4 g
dont sucres	3 g
Protéines	9.5 g
Sel	1.4 g

Préparation:
Cuire directement les produits surgelés pendant env. 10-12 minutes dans le four préchauffé à env. 200°C, avec peu de vapeur. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit			**Carton**			
Longueur	Largeur		Longueur	39.2 cm	Largeur	29.1 cm
Hauteur	Ø	ca. 10 cm	Hauteur	10.2 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.