

Nom du produit: Ciabatta aus dem Steinofen

Ciabatta, au four de pierre

N° d'art. fournisseur 5090

N° d'art. client 5090

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	110 g
Constituants principaux	Ciabatta Brotteig
Aspect (norme)	Vorgebackenes, rustikales, rechteckiges, flaches Brot mit grobporiger Krume
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ, eau, levain (eau, farine de BLÉ, farine de SEIGLE), levure, sel, extrait de malt d'ORGE, GLUTEN de BLÉ, sucre, farine de MALT. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de SOJA et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1057
Valeur énergétique kcal	249
Protéines	8.6
Glucides	50.5
Lipides	0.8
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Décongelé, cuire env. 5-7 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Cuit, à consommer rapidement, ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Ciabatta aus dem Steinofen

Ciabatta, au four de pierre

N° d'art. fournisseur 5090

N° d'art. client 5090

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	55 Stk.
Poids par unité de vente	6.05 kg
Unités de vente par palette	24 (6 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	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	120 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.