

**Nom du produit:** **Apfelkuchen**  
Gâteau aux pommes

N° d'art. fournisseur 5094

N° d'art. client 5094

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>   | ca. 108 g  |
| <b>Constituants principaux</b> | Zuckerteig, Äpfel, süsser Guss, Mandeln  |
| <b>Aspect (norme)</b>          | Durchmesser: 24 cm, Höhe: 4.0 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), gleichmässig mit Früchten belegt, in 12 gleichgrosse Stücke geschnitten |
| <b>Défauts inacceptables</b>   | Gravierende Abweichungen vom Standard  |

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

**Selon OEDAI** Pommes 50% [avec antioxydant (ascorbate de sodium)], farine d'EPEAUTRE, sucre, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], OEUFs d'élevage au sol, AMANDES, sultanines [avec huile de graine de coton], farine de BLÉ blanche, crème à la vanille en poudre [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)], sirop de glucose, sucre glace, citrons, huile de palme, amidon de BLÉ, eau, glucose, LAIT entier en poudre, poudre à lever [E450, E500], amidon de maïs cireux, cannelle, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, levure, anti-agglomérants [E341, E470a], émulsifiants [E472b, E475], concentré de jus de citron, émulsifiant [léithine de SOJA], LAIT écrémé en poudre, farine de malt d'ORGE.  
Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Valeur énergétique kJ</b>                            | 932                              |
| <b>Valeur énergétique kcal</b>                          | 222                              |
| <b>Protéines</b>  | 3.4                              |
| <b>Glucides</b>   | 34                               |
| <b>Lipides</b>  | 7.8                              |
| <b>Acides gras trans % de la matière grasse totale:</b> | < 2%                             |
| <b>Référence</b>  | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

## 5. Conseils de préparation

**Préparation** Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1.5 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.

---

**Nom du produit: Apfelkuchen**

Gâteau aux pommes

N° d'art. fournisseur 5094

N° d'art. client 5094

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

|  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| <b>Pièce par unité de vente</b>                    | 12 Stk.   | Einzelverpackt      |
| <b>Poids par unité de vente</b>                    | 1.300 kg  |                     |
| <b>Unités de vente par palette</b>                 | 216   | (18 Lagen à 12 Ct.) |
| <b>Emballage intérieur</b>                         | Schlauchbeutelfolie                                 |                     |
| <b>Emballage extérieur</b>                         | Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet |                     |
| <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> | 456 Tage bei < -18°C                                |                     |
| <b>Date limite de conservation après livraison</b> | 182 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.**