

Nom du produit: Mini Pain au chocolat, "Jet"

Mini Pain au Chocolat, "Jet"

N° d'art. fournisseur 5115

N° d'art. client 5115

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	30 g
Constituants principaux	Butterhefeteig, Schokoladenfüllung
Aspect (norme)	Butterhefeteig mit Schokoladenfüllung, ungebacken, vorgegärt, tiefgekühlt Hergestellt in Frankreich.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ, BEURRE 21%, eau, chocolat 12.5% [sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lecithine de SOJA)], sucre de canne, levure, gluten de BLÉ, OEUFS d'élevage en plein air, sel de cuisine, LAIT entier en poudre, sucre, levain de froment [eau, farine de BLÉ], colorant [caroténoïdes], gent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzyme. Peut contenir des traces d'AMANDES, de NOISETTES, de NOIX de CAJOU, de NOIX de PÉCAN.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1886
Valeur énergétique kcal	452
Protéines	9.0
Glucides	44.5
Lipides	25.7
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler sur une tôle env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 14 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Mini Pain au chocolat, "Jet"

Mini Pain au Chocolat, "Jet"

N° d'art. fournisseur 5115

N° d'art. client 5115

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	45 Stk.
Poids par unité de vente	1.350 kg
Unités de vente par palette	120 (10 Lagen à 12 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoffbeutel verschweisst
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	152 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence**Germes aérobies mésophiles:****Entérobactéries:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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



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.