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

Petit fond de pâte à l'épautre

Numéro d'article	05124
Contenu du carton	50 x 38 g = 1.900 kg
EAN	7611687051242
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	12 couches à 7 ct. = 84 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Produit de boulangerie, non-cuit, surgelé

Ingrediénts:
Farine d'EPEAUTRE, margarine végétale [huiles végétales (noix de coco, colza hydrogenée, colza), eau, émulsifiant (E472c), colorant (carotène), arôme naturel (contient du LAIT), sel de cuisine, acidifiant (acide lactique)], amidon de BLÉ, eau, sirop de sucre inverti, malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, poudre à lever [E450, E500].

Peut contenir des traces d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:
Contient: GLUTEN, LAIT. Peut contenir des traces d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'783 kJ / 427 kcal
Matières grasses	26 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	43 g
dont sucres	2.3 g
Protéines	4.9 g
Sel	1.1 g

Préparation:
Préparation selon vos besoins.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur		Largeur		Longueur	48.9 cm	Largeur	23.9 cm
Hauteur	ca. 2 cm	Ø	ca. 8.5 cm	Hauteur	11.8 cm		

En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac en plastique, moule en alu
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.