

Nom du produit: Belle Hélène-Schnitte

Tranche Belle Hélène

N° d'art. fournisseur 5154

N° d'art. client 5154

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	470 g
Constituants principaux	Biscuit hell, Schokoladencrème, Birnenstückchen, aromatisierte Vanillecrème, geröstete Mandeln
Aspect (norme)	Gleichmässig hohe Schnitte, Oberfläche gleichmässig mit Mandeln abgestreut
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], poires 21%, crème à la vanille [eau, 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)], AMANDES, sucre, couverture [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], OEUFs d'élevage au sol, masse à glacer grasse [sucre, huile de palme, cacao pauvre en graisse en poudre, huile de tournesol, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], LAIT entier, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, huile de palmiste hydrogénées, gélatine alimentaire [bovin], gluten de BLÉ, émulsifiants [E471, E472a], correcteur d'acidité [acide citrique], LAIT écrémé en poudre, protéines LACTIQUES, sel de cuisine, antioxydant [acide ascorbique], stabilisant [E340], arôme [vanilline], farine de malt d'ORGE.
--------------------	---

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

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1055
Valeur énergétique kcal	253
Protéines	3.4
Glucides	22
Lipides	17
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

Nom du produit: **Belle Hélène-Schnitte**

Tranche Belle Hélène

N° d'art. fournisseur 5154

N° d'art. client 5154

page 2 de 2

5. Conseils de préparation

Préparation

Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante. Une fois décongelé, mettre au réfrigérateur à 5°C et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Belle Hélène-Schnitte

Tranche Belle Hélène

N° d'art. fournisseur 5154

N° d'art. client 5154

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	2 Stk.
Poids par unité de vente	0.940 kg
Unités de vente par palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier
Emballage extérieur	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
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	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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



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.