

Nom du produit: Zitronen-Cake

Cake au citron

N° d'art. fournisseur 5156

N° d'art. client 5156

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	1450 g
Constituants principaux	Masse für Zitronen-Cake
Aspect (norme)	Gleichmässig gebackener Cake
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, sucre, OEUFs d'élevage au sol, huile de colza, LAIT entier, citrons 4.5%, jus de citron 4.5%, eau, margarine végétale [huiles végétales (noix de coco, colza hydrogénée, colza), eau, émulsifiant (E472c), colorant (bêta-carotène), arôme naturel (contient du LAIT), sel de cuisine, acidifiant (acide lactique)], poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, acidifiant [acide citrique], sel de cuisine iodé. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1394
Valeur énergétique kcal	355
Protéines	4.7
Glucides	46
Lipides	14
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Prendre du sac et laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou à température ambiante env. 90 min. Décongelé, consommer dans 4 jours. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Zitronen-Cake

Cake au citron

N° d'art. fournisseur 5156

N° d'art. client 5156

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	2 Stk.
Poids par unité de vente	2.900 kg
Unités de vente par palette	84 (12 Lagen à 7 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoffbeutel, verschweisst
Emballage extérieur	Wellkarton, 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:	<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.