

Nom du produit: Baumnusstorte, ungeschnitten

Tourte aux noix, non découpée

N° d'art. fournisseur 5159

N° d'art. client 5159

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	1400 g
Constituants principaux	Zuckerteig; Füllung für Baumnusstorten
Aspect (norme)	Arttypisch; Durchmesser: 26 cm
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Farine de BLÉ blanche, NOIX 21%, sucre, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], sirop de glucose, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, huile de palme, eau, glucose, CRÈME entière, LAIT entier en poudre, gluten de BLÉ, émulsifiant [léithine de SOJA], poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE.
Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	2048
Valeur énergétique kcal	494
Protéines	6.4
Glucides	51
Lipides	29
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou à température ambiante env. 1.5 h. Décongelé, consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.

Nom du produit: Baumnusstorte, ungeschnitten

Tourte aux noix, non découpée

N° d'art. fournisseur 5159

N° d'art. client 5159

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	1 Stk.
Poids par unité de vente	1.400 kg
Unités de vente par palette	200 (25 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Tortenscheibe, Spitzenpapier, Silikonpapier
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	456 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



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.