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

Tourte de Linz, non découpée

Numéro d'article	05160
Contenu du carton	1 x 1000 g = 1.000 kg
EAN	7611687051600
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	456 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	25 couches à 8 ct. = 200 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Tourte de Linz avec préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise, cuite, surgelée

Ingrediénts:
Préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise 40% [sucre, pulpe de framboises 25%, eau, sirop de glucose, glucose, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arôme de framboise, concentrés colorants (patate douce, radis, pomme, carthame, citron), correcteurs d'acidité (citrate de sodium), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), agent affermissant (citrate de calcium)], farine de BLÉ blanche, sucre, margarine végétale [huiles végétales (palme, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)], OEUFS*, gelée neutre [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), arôme], eau, NOISETTES, poudre à lever [E450, E500], amidon de BLÉ, cacao pauvre en graisse en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre.
*d'élevage au sol.

Peut contenir des traces de SOJA, de fruit à COQUE dure et de SESAME.

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'449 kJ / 345 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	4.6 g
Glucides	57 g
dont sucres	34 g
Protéines	4 g
Sel	0.46 g

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.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur		Largeur		Longueur	26.9 cm	Largeur	26.9 cm
Hauteur	ca. 2.5 cm	Ø	ca. 26 cm	Hauteur	4.8 cm		

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

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Rond pour gâteaux, papier de séparation
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.