

Nom du produit: **Linzertorte, ungeschnitten**

Tourte de Linz, non découpée

N° d'art. fournisseur 5160

N° d'art. client 5160

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	1000 g
Constituants principaux	Linzerteig, Himbeermarmelade
Aspect (norme)	Arttypisch; Durchmesser: 26 cm
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [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 d'élevage au sol, 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. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1365
Valeur énergétique kcal	325
Protéines	3.9
Glucides	54
Lipides	10
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. 90 min. Décongelé, consommer dans les 48 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit: Linzertorte, ungeschnitten

Tourte de Linz, non découpée

N° d'art. fournisseur 5160

N° d'art. client 5160

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	1 Stk.
Poids par unité de vente	1.000 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



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.