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

Cake marbré

Numéro d'article	05171
Contenu du carton	2 x 1500 g = 3.000 kg
EAN	7611687051716
Date de durabilité totale (≤ -18°C)	365 jours
Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	12 couches à 7 ct. = 84 ct./pal.

Dénomination spécifique:
Cake marbré, cuit, surgelé

Ingrediénts:
Sucre, LAIT entier, farine de BLÉ blanche, huile de colza, OEUFS*, amidon de BLÉ, chocolat [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], poudre à lever [E450, E500], cacao maigre en poudre, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE, vanilline. *d'élevage au sol.

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

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

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'710 kJ / 408 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	2.8 g
Glucides	56 g
dont sucres	31 g
Protéines	4.9 g
Sel	1.1 g

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.

Dimensions:

Produit				**Carton**			
Longueur	ca. 48 cm	Largeur	ca. 9 cm	Longueur	48.9 cm	Largeur	23.9 cm
Hauteur	ca. 9 cm	Ø		Hauteur	11.8 cm		

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

Stockage:
Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire	Sac en plastique soudé
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.