

Nom du produit:	Marmor-Cake Cake marbré	N° d'art. fournisseur 5171	
		N° d'art. client 5171	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	Maja Capatt

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	1500 g
Constituants principaux	Helle und dunkle Masse
Aspect (norme)	Marmorierter gebackener Cake mit heller und dunkler Masse
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Sucre, LAIT entier, farine de FROMENT blanche, huile de colza, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, amidon de FROMENT, chocolat [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], poudre à lever [E450, E500], cacao maigre en poudre, sel de cuisine iodé, gluten de FROMENT, farine de malt d'ORGE, vanilline. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1490
Valeur énergétique kcal	355
Lipides	4.2
Glucides	48
Protéines	15.8
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0%
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: **Marmor-Cake**

Cake marbré

N° d'art. fournisseur 5171

N° d'art. client 5171

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	2 Stk.
Poids par unité de vente	3.000 kg
Unités de vente par palette	84 (12 Lagen à 7 Ct.)
Emballage intérieur	Plastikbeutel, 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 production	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	180 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.