
| | | | | |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------|------|-------------|
| Nom du produit: | Berliner, gepudert | N° d'art. fournisseur | 5172 | page 1 de 1 |
| | Boule de Berlin, saupoudrée | N° d'art. client | 5172 | |

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 | 72g |
| Constituants principaux | Berlinerteig, Johannisbeer-Himbeer- Bäckereimarmelade, Staubzucker |
| Aspect (norme) | Artyppisch rund, mit Marmelade gefüllt, mit Staubzucker gestaubt, tiefgekühlt |
| Défauts inacceptables | Gravierende Abweichungen vom Standard Hergestellt in Deutschland |

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

| | |
|--------------------|---|
| Selon OEDAI | Farine de BLÉ, confiture de framboises et groselles 20% [fruits* 35% (framboises, groselles rouge), sucre, sirop de glucose, épaississant (pectine), acidifiant (acide citrique)], graisse de palme, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, levure, eau, huile de colza, décor sucre 2% [dextrose, amidon de BLÉ, graisse de palme], sucre, PETIT-LAIT en poudre, émulsifiant [E471], dextrose, blanc D'OEUF en poudre d'élevage au sol, sel de cuisine. *Correspond à 7% de fruits dans le produit final. Peut contenir des traces de AMANDES, de NOISETTES, de NOIX, de SÉSAME et de SOJA. |
|--------------------|---|

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

| | |
|---|----------------------------------|
| Valeur énergétique kJ | 1517 |
| Valeur énergétique kcal | 362 |
| Protéines | 6.9 |
| Glucides | 48 |
| Lipides | 15 |
| Acides gras trans % de la matière grasse totale: | < 2% |
| Référence | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

5. Conseils de préparation

| | |
|--------------------|--|
| Préparation | Laisser décongeler 60-90 min. à température ambiante et / ou mettre au four à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C) pendant env. 1-2 min. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler. |
|--------------------|--|

6. Mode de livraison

| | | |
|--|---------------------------------------|--------------------|
| Pièce par unité de vente | 48 | |
| Poids par unité de vente | 3.456 kg | |
| Unités de vente par palette | 48 | (12 Lagen à 4 Ct.) |
| Emballage intérieur | Kunststoffbeutel | |
| Emballage extérieur | Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette | |
| 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 | 365 Tage | bei < -18°C |
| Date limite de conservation après livraison | 91 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

Kern & Sammet

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.