

Nom du produit: Erdbeer-Sahne-Schnitte

Tranche fraise à la crème

N° d'art. fournisseur 5218

N° d'art. client 5218

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	171 g
Constituants principaux	Erdbeer-Sahne-Schnitten, gluten- & lactosefrei
Aspect (norme)	Rührteigböden mit Sahne-Füllung 29% und halben Erdbeeren belegt und Tortenguss abgeglänzt, tiefgefroren, vorgeschritten in 12 Portionen, glutenfrei. Hergestellt mit laktosefreien* Milcherzeugnissen. Hergestellt in Deutschland.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Fraises 22%, eau, CRÈME sans lactose* 13% [CRÈME, lactase], FROMAGE blanc écrémé sans lactose*11% [FROMAGE blanc écrémé, lactase], sucre, sirop de glucose-fructose, OEUFs entier**, huile de colza, amidon de pomme de terre, farine de gonflement de riz, gélatine alimentaire [bovin], poudre à lever [E450, E500, E341], YAOURT sans lactose* [Yaourt, lactase], amidon de pomme de terre modifié, épaississant [E412], acidifiant [acide citrique], colorants alimentaires [concentré de jus de carotte noire, concentré de carthame, concentré de jus de griottes, extrait de carthame], sel de cuisine, arômes naturelles, gélifiant [pectine], régulateur d'acidité [E331, E332, E509], poudre de blanc d'OEUF, sirop de glucose. *Teneur en LACTOSE restant: <100mg/100g. **d'élevage au sol. Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure, d'ARACHIDES et de SOJA.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	844
Valeur énergétique kcal	202
Protéines	3.6
Glucides	22.5
Lipides	10.7
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Prenez les tranches de son emballage et laisser les décongeler au refroidissement (6 – 7°C) pendant env. 12 heures. Conserver les tranches décongelé au réfrigérateur et consommer dans le 24 heures. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit:

Erdbeer-Sahne-Schnitte

Tranche fraise à la crème

N° d'art. fournisseur 5218

N° d'art. client 5218

page 2 de 2

Nom du produit:	Erdbeer-Sahne-Schnitte		
	Tranche fraise à la crème	N° d'art. fournisseur	5218
		N° d'art. client	5218

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	4 x 12 Stk.	
Poids par unité de vente	8.208 kg	kg
Unités de vente par palette	66	(6 Lagen à 11 Ct.)
Emballage intérieur	Faltschachtel	
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	540 Tage	bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	60 Tage	

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/g
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.