

Nom du produit: Schoko-Sahne-Schnitte

Tranches choco à la crème

N° d'art. fournisseur 5219

N° d'art. client 5219

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	108 g
Constituants principaux	Schoko-Sahne-Schnitten, gluten - & lactosefrei
Aspect (norme)	Schoko-Sahne-Schnitte (dunkle Rührteigböden mit Kakao-Sahne-Füllung 56%), tiefgefroren, glutenfrei, vorgeschnitten in 12 Portionen. Hergestellt mit lactosefreien* Milcherzeugnissen. Hergestellt in Deutschland.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	CRÈME sans lactose* 42% [CRÈME, lactase], sucre, OEUFs entier**, huile de colza, eau, amidon de pomme de terre, cacao pauvre en graisse 4%, sirop de glucose-fructose, farine de gonflement de riz, dextrose, gélatine alimentaire [bovin], poudre à lever [E450, E500, E341], amidon de pomme de terre modifié, sel de cuisine, poudre de blanc d'OEUF. *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	1351
Valeur énergétique kcal	325
Protéines	3.7
Glucides	24.5
Lipides	23.2
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 laissez les décongeler au refroidissement (6-7°C) pendant environ 8 heures. Conserver les tranches décongelé au réfrigérateur et consommer dans le 24 heures. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: Schoko-Sahne-Schnitte

Tranches choco à la crème

N° d'art. fournisseur 5219

N° d'art. client 5219

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	4 x 12 Stk.
Poids par unité de vente	5.184 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



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.