

Nom du produit: Mini Himbeergipfeli, gebacken

Mini croissant aux framboises, cuit

N° d'art. fournisseur 5234

N° d'art. client 5234

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	35 g
Constituants principaux	Hefeteig, Himbeerfüllung
Aspect (norme)	Hefeteigling mit Himbeerfüllung, Gipfelform, gebacken, tiefgekühlt
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Farine de BLÉ blanche, eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée, noix de coco), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide lactique), arôme], farce aux framboises 13% [framboises 50%, eau, sucre, amidon de maïs modifié (E1442), hibiscus concentré, sureau concentré, acidifiant (acide citrique), conservateur (nitrate de potassium), arôme naturel de framboise.], préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [sucre, framboises 13%, sirop de glucose, dextrose, purée de framboises à base de concentré 10%, eau, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), concentrés colorants (patate douce, carottes, pomme, radis, potiron), régulateurs d'acidité (citrate de sodium), arôme de framboise, huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), stabilisant (E452), affermissant (citrate de calcium)], OEUFs d'élevage au sol, levure, sucre, fibres de BLÉ, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, glucose, BABEURRE en poudre, LACTOSE, farine de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique].
Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1173
Valeur énergétique kcal	282
Protéines	5.2
Glucides	37
Lipides	12
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante pour env. 0.5 h. et cuire env. 3 min. à env. 200°C. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: **Mini Himbeergipfeli, gebacken**
Mini croissant aux framboises, cuit

N° d'art. fournisseur	5234
N° d'art. client	5234

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	36 Stk.
Poids par unité de vente	1.260 kg
Unités de vente par palette	72 (9 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier weiss, 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	182 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.