
Nom du produit:	Nussgipfel		
	Croissant aux noisettes	N° d'art. fournisseur	5270
		N° d'art. client	5270

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	95 g
Constituants principaux	Blätterteig, Nussfüllung
Aspect (norme)	Zu Gipfel gerolltes Blätterteigdreieck mit Nussfüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, farce aux noisettes 24% [sucre, eau, NOISETTES 17%, SOJA, caramel, croûte citron, conservateur (E200), acidifiant (acide citrique), cannelle], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], eau, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, extrait de malt d'ORGE, protéines végétales [pois], sirop de glucose, farine de gonflement de riz, farine de malt d'ORGE. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1532
Valeur énergétique kcal	368
Protéines	6
Glucides	40
Lipides	20
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Une fois cuit, recouvrir de nappage selon votre goût. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	28 Stk.
Poids par unité de vente	2.660 kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier weiss, Luftpolsterfolie, Kunststoffbeutel
Emballage extérieur	Wellcarton, 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 productio	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:

Entérobactéries:

Staphylococcus aureus: <100/g

Escherichia coli: <100/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



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.