

Nom du produit:	Chäschüechli klein, vorgebacken		
	Petit ramequin au fromage, précuit	N° d'art. fournisseur	5330
		N° d'art. client	5330

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	Maja Capatt

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	82 g
Constituants principaux	Teigschale mit Käsefüllung
Aspect (norme)	Runde, mürbe Teigschale mit saftiger, pikanter Käsefüllung, 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	LAIT écrémé, mélange de FROMAGE 20%, farine de BLÉ blanche, huiles végétales (colza, colza hydrogénée), amidon de FROMENT, eau, OEUFS entier d'élevage au sol, farine de SOJA, amidon de pommes de terre, sel de cuisine iodé, sucre, oignons, épices, épaississants [xanthan], levure.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1170
Valeur énergétique kcal	280
Lipides	9.5
Glucides	22
Protéines	17
Acides gras trans % de la matière grasse totale	0%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Cuire directement les produits surgelés pendant env. 6-8 minutes dans le four préchauffé à env. 200°C, avec peu de vapeur. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit:**Chäschüechli klein, vorgebacken**

Petit ramequin au fromage, précuit

N° d'art. fournisseur 5330

N° d'art. client 5330

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	18 Stk.
Poids par unité de vente	1.476 kg
Unités de vente par palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Emballage intérieur	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 production	1800 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	183 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



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.