

Nom du produit: Pizza Margherita, vorgebacken

Pizza Margherita, précuite

N° d'art. fournisseur 5334

N° d'art. client 5334

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	310 g
Constituants principaux	Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella
Aspect (norme)	Artytische Pizza, gleichmässig bestrichen mit Tomatensauce und Mozzarella. Durchmesser 28 +/- 1 cm.
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Pâte (farine de BLÉ, eau, sel comestible, huile de tournesol, levure, farine de malt de BLÉ), pulpe de tomates, mozzarella 19% (LAIT, sel comestible, bactéries lactiques, présure), sel comestible, origan. Peut contenir SOJA et MOUTARDE.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	930
Valeur énergétique kcal	222
Protéines	11
Glucides	32
Lipides	5.4
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Produit surgelé : dans un four préchauffé : 200 °C 10-12 min. Produit décongelé : dans un four préchauffé : 200 °C 6-8 min. Ne pas recongeler après décongélation. Fabriqué en Italie.
--------------------	---

Nom du produit: **Pizza Margherita, vorgebacken**
Pizza Margherita, précuite

N° d'art. fournisseur	5334
N° d'art. client	5334

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	12 Stk.
Poids par unité de vente	3.720 kg
Unités de vente par palette	78 (6 Lagen à 13 Ct.)
Emballage intérieur	Kunststoff-Schrumpffolie
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	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	152 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.