

Nom du produit: **Laugenbrezel**
Bretzel à la saumure

N° d'art. fournisseur 5371

N° d'art. client 5371

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	60 g
Constituants principaux	Laugenbrezelteig
Aspect (norme)	Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de BLÉ blanche, eau, huile de colza, levure, correcteur d'acidité [hydroxyde de sodium], farine de malt d'ORGE, sel de cuisine iodé, sucre, gluten de BLÉ, amidon de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1034
Valeur énergétique kcal	248
Protéines	7.2
Glucides	43
Lipides	4.2
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit: **Laugenbrezel**
Bretzel à la saumure

N° d'art. fournisseur 5371

N° d'art. client 5371

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	60 Stk.
Poids par unité de vente	3.600 kg
Unités de vente par palette	56 (7Lagen à 8 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 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.