

Nom du produit: Schoggigipfel Minor, "Jet"

Croissant au chocolat Minor, "Jet"

N° d'art. fournisseur 5440

N° d'art. client 5440

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	Patrick Näf

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	105 g
Constituants principaux	tourierter Hefeteig, Minorschoggistengel, Haselnussgranulat
Aspect (norme)	Vorgegärter gipfelförmiger Teigling; gefüllt mit Minorschoggistengel; bestreut mit Haselnussgranulat
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Farine de BLÉ blanche, bâton pralinés 18% [sucre, NOISETTES 24%, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, AMANDES, pâte de cacao, farine de SOJA, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], eau, margarine végétale [huiles végétales (colza, colza hydrogénée, noix de coco), eau, émulsifiant (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], NOISETTES, OEUFs*, levure, sucre, gluten de BLÉ, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, glucose, BABEURRE en poudre, farine de malt d'ORGE, LACTOSE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [BLÉ], *d'élevage au sol. Peut contenir des traces de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1715
Valeur énergétique kcal	411
Protéines	7.6
Glucides	40
Lipides	24
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. 20 min. Cuire à la vapeur env. 20 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.
--------------------	--

Nom du produit: **Schoggigipfel Minor, "Jet"**

Croissant au chocolat Minor, "Jet"

N° d'art. fournisseur 5440

N° d'art. client 5440

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	60 Stk.
Poids par unité de vente	6.300 kg
Unités de vente par palette	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier weiss, Plastikbeutel, mit Minor-Verkaufsbeutel
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	210 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	91 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

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.