

**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

<b>Client (destinataire)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Téléphone / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Personne à contacter SQ</b>	<b>Patrick Näf</b>

## 2. Description du produit

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

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

<b>Selon OEDAI</b>	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)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1715
<b>Valeur énergétique kcal</b>	411
<b>Protéines</b>	7.6
<b>Glucides</b>	40
<b>Lipides</b>	24
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale:</b>	< 2%
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	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**

<b>Pièce par unité de vente</b>	60 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	6.300 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Dauerfrischpapier weiss, Plastikbeutel, mit Minor-Verkaufsbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Type de datation</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Format de la datation</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codage des lots de marchandise</b>	Nein
<b>Structure du codage</b>	
<b>Date limite de conservation après productio</b>	210 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	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

---



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.**