

Nom du produit:	Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille		
	Dessert fraise-vanille, crème fraîche	N° d'art. fournisseur	5478
		N° d'art. client	5478

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	62 g
Constituants principaux	Zuckerteigbödeli, Sauerrahm-Füllung mit Erdbeeren, Geleé Dekor mit Erdbeerpüree
Aspect (norme)	Runde Form, der obere Teil besteht aus einem Geleé-Spiegel mit Erdbeerpüree
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogénée, palmiste hydrogénée, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF d'élevage en plein air, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], fraises 22%, gelée neutre [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), arôme], CRÈME acidulée 12%, sucre, farine de BLÉ blanche, BEURRE, eau, sirop de sucre inverti, OEUFs d'élevage au sol, jus de betterave rouge, amidon de riz, jus de citron, gluten de BLÉ, fraine de malt d'ORGE, gélatine alimentaire [bovin], citrons, gousses de vanille 0.05%, poudre à lever [E450, E500], arôme, amidon de BLÉ, acidifiant [acide citrique], colorants [riboflavines], vanilline. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1097
Valeur énergétique kcal	263
Protéines	1.8
Glucides	32
Lipides	14
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Préparer congelé sur l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur env. 3-4 h ou à température ambiante env. 80-90 min. Décongelé, mettre au frais à 5 °C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler après décongélation.
--------------------	--

Nom du produit:**Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille**

Dessert fraise-vanille, crème fraîche

N° d'art. fournisseur 5478

N° d'art. client 5478

page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	24 Stk.
Poids par unité de vente	1.488 kg
Unités de vente par palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Kartonraster, Kunststoffolie
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	365 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	182 Tage

7. Valeurs microbiologiques de référence

Germes aérobies mésophiles:	<100'000/g
Entérobactéries:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.