

<b>Nom du produit:</b>	<b>Mini Amaretti Schoggi</b>	N° d'art. fournisseur	5556	page 1 de 1
	Mini Amaretti au chocolat	N° d'art. client	5556	

## 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>Maja Capatt</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	ca. 7 g
<b>Constituants principaux</b>	Schoggiamarettimasse
<b>Aspect (norme)</b>	Mini Amaretti Schoggi in arttypischer Form, gebacken, mit Puderschnee bestäubt
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

<b>Selon OEDAI</b>	Sucre, blanc d'OEUF pasteurisé d'élevage au sol, AMANDES 16%, chocolat 6.4% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], sucre glace, cacao pauvre en graisse en poudre, fibres de BLÉ, humectant [sorbitol], amidon de maïs, amidon de maïs cireux, glucose, épaississant [gomme guar], huile de palme, poudre à lever [E450, E500], amidon de FROMENT, arôme naturel Peut contenir des traces de LAIT, de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.
--------------------	---

## 4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1507
<b>Valeur énergétique kcal</b>	357
<b>Lipides</b>	6.8
<b>Glucides</b>	56
<b>Protéines</b>	11
<b>Acides gras trans % de la matière grasse totale</b>	0
<b>Référence</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Conseils de préparation

<b>Préparation</b>	Laisser décongeler à température ambiante env. 30 min. Décongelé consommer dans les 4 jours. Ne pas recongeler.
--------------------	---

---

**Nom du produit: Mini Amaretti Schoggi**

Mini Amaretti au chocolat

N° d'art. fournisseur 5556

N° d'art. client 5556

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	ca. 140 Stk. Geschüttet
<b>Poids par unité de vente</b>	1.000 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Kunststoffbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellkarton, 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 production</b>	185 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	182 Tage

---

**7. Valeurs microbiologiques de référence**

<b>Germes aérobies mésophiles:</b>	<100'000/g
<b>Entérobactéries:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Salmonella spp:</b>	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



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.**