

<b>Nom du produit:</b>	<b>Bagel Rustico</b>	N° d'art. fournisseur	5561
	Bagel Rustico	N° d'art. client	5561

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>Corinne Bieri</b>

## 2. Description du produit

<b>Poids moyen par pièce</b>	100 g
<b>Constituants principaux</b>	Hefeteig, Sesam
<b>Aspect (norme)</b>	rundliches Brötchen, typische Bagel-Form mit Loch, bestreut
<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, eau, BLÉ égrugé 3.5%, SÉSAME, farine de BLÉ mi-blanche, son d'AVOINE 3%, grains de tournesol, levure, SEIGLE égrugé 2%, graines de lin, flocon d'AVOINE, extrait de malt d'ORGE, huile de colza, sel de cuisine iodé, gluten de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ, farine de gonflement de BLÉ complète 0.7%, millet, farine de malt d'ORGE, farine de malt de BLÉ torréfié 0.3%, BLÉ torréfié 0.3%, graines de pavot, acidifiant [acide lactique], caramel, sucre, agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFS, de SOJA et de fruits à COQUE dure.
--------------------	---

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

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1030
<b>Valeur énergétique kcal</b>	252
<b>Protéines</b>	8.9
<b>Glucides</b>	35
<b>Lipides</b>	7.1
<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>	Le produit peut être consommé soit simplement décongelé (environ 60 min température ambiante). Conseil d'expert: Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

---

**Nom du produit:** **Bagel Rustico**

Bagel Rustico

N° d'art. fournisseur 5561

N° d'art. client 5561

page 2 de 2

## 6. Mode de livraison

<b>Pièce par unité de vente</b>	28 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	2.800 kg
<b>Unités de vente par palette</b>	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Kunststoffbeutel
<b>Emballage extérieur</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<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>	182 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	91 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.**