

Nom du produit: Mini Crèmeschnitte

Mini mille-feuilles

N° d'art. fournisseur 5859

N° d'art. client 5859

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	Corinne Bieri

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	20 g
Constituants principaux	Blätterteig, Vanillecrème, Fondantglasur
Aspect (norme)	Arttypisch, Länge: ca. 4cm, Breite: ca. 2.5cm Höhe: ca. 2.5 cm
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI

Crème à la vanille 39% [eau, sucre, LAIT écrémé en poudre, amidon de pomme de terre modifié, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel à la vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, annatto)], farine de BLÉ blanche, fondant [sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant (E471)], margarine végétale [huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (acide citrique)], crème pâtissière 8% [eau, graisses végétales part. hydrogénées (noix de coco, palme, palmiste), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF d'élevage au sol, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (E472b)], préparation pour pâtisserie à base de fruits [sucre, eau, sirop de glucose, purée d'abricots à base de concentré, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), huile de tournesol, conservateur (sorbate de potassium), régulateur d'acidité (citrate de sodium), colorant (bêta-carotène), arôme naturel, affermissant (citrate de calcium)], sirop de glucose, sel de cuisine iodé, farine de malt d'ORGE, gluten de BLÉ. Peut contenir des traces de SOJA, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1190
Valeur énergétique kcal	285
Protéines	2.8
Glucides	40
Lipides	12.3
Acides gras trans % de la matière grasse totale:	< 2%
Référence	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Extraire de l'emballage encore congelé et laisser reposer sur une assiette. Laisser décongeler à température ambiante env. 60 min. Décongeler, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.
--------------------	---

Nom du produit:

Mini Crèmeschnitte

Mini mille-feuilles

N° d'art. fournisseur 5859

N° d'art. client 5859

page 2 de 2

Nom du produit: Mini Crèmeschnitte

Mini mille-feuilles

N° d'art. fournisseur 5859

N° d'art. client 5859

page 3 de 3

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	44 Stk.
Poids par unité de vente	0.880 kg
Unités de vente par palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Emballage intérieur	Dauerfrischpapier weiss
Emballage extérieur	Wellcarton, 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	182 Tage bei < -18°C
Date limite de conservation après livraison	91 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.