

---

<b>Nom du produit:</b>	<b>Kürbiskernbrötli</b>		
	Petit pain aux graines de courge	N° d'art. fournisseur	5994
		N° d'art. client	5994

---

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>	88 g
<b>Constituants principaux</b>	Ciabatta Brotteig mit Kürbiskernen
<b>Aspect (norme)</b>	Vorgebackenes, rustikales, rechteckiges, flaches Brot mit grobporiger Krume; Gleichmässig mit Kürbiskernen bestreut
<b>Défauts inacceptables</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard Hergestellt in Deutschland.

---

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

---

<b>Selon OEDAI</b>	Farine de BLÉ, graines de courge 15%, levain [eau, farine de BLÉ, farine de SEIGLE], eau, levure, son de malt d'ORGE acidifié, sel de cuisine, gluten de BLÉ, farine de SEIGLE maltée, farine de malt de BLÉ torréfiée, extrait de malt d'ORGE, farine de BLÉ malté, dextrose, émulsifiant [E471], son de BLÉ, épaississant [E412], agent de traitement de la farine [acide ascorbique]. Peut contenir des tranches de LAIT, OEUFS, SÉSAME et SOJA.
--------------------	---

---

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

---

<b>Valeur énergétique kJ</b>	1339
<b>Valeur énergétique kcal</b>	317
<b>Protéines</b>	12.9
<b>Glucides</b>	47
<b>Lipides</b>	7.9
<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>	Mettre sur une fôle. Suivant cuire env. 8-10 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Décongelé, à consommer rapidement, ne pas recongeler.
--------------------	---

---

---

**Nom du produit:****Kürbiskernbrötli**

Petit pain aux graines de courge

N° d'art. fournisseur 5994

N° d'art. client 5994

page 2 de 2

**6. Mode de livraison**

<b>Pièce par unité de vente</b>	50 Stk.
<b>Poids par unité de vente</b>	4.400 kg kg
<b>Unités de vente par palette</b>	48 (6 Lagen à 8 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Kunststoffbeutel
<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>	365 Tage bei < -18°C
<b>Date limite de conservation après livraison</b>	122 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

---

**Kern & Sammet**

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.**