

Nom du produit:	Butterweggli		
	Petit pain au lait pur beurre	N° d'art. fournisseur	4691
		N° d'art. client	4691
			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	Maja Capatt

2. Description du produit

Poids moyen par pièce	57 g
Constituants principaux	Butterwegglisteig
Aspect (norme)	Arotypische Weggliform, mit ausgeprägtem Stempel, gleichmässig glänzende Oberfläche
Défauts inacceptables	Gravierende Abweichungen vom Standard

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

Selon OEDAI	Farine de FROMENT blanche, eau, BEURRE 8.8%, levure, sel de cuisine iodé, BABEURRE en poudre, LACTOSE, amidon de FROMENT, gluten de FROMENT, farine de malt d'ORGE, protéines végétales (pois, pommes de terre), huile de tournesol, glucose, maltodextrine, amidon de maïs cireux, agent de traitement de la farine (acide ascorbique). Peut contenir des traces de OEUFS, de SÉSAME, de fruit à COQUE dure et de SOJA.
--------------------	--

4. Informations nutritionnelles (Valeurs moyennes par 100g)

Valeur énergétique kJ	1060
Valeur énergétique kcal	255
Lipides	7.4
Glucides	39
Protéines	7.0

Acides gras trans % de la matière grasse 20%

Référence Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Conseils de préparation

Préparation	Laisser décongeler à température ambiante. Décongelé, à consommer rapidement. Ne pas recongeler.
--------------------	--

Nom du produit:	Butterweggli		
	Petit pain au lait pur beurre	N° d'art. fournisseur	4691
		N° d'art. client	4691
			page 2 de 2

6. Mode de livraison

Pièce par unité de vente	48 Stk. (Geschüttet)
Poids par unité de vente	2.736 kg kg
Unités de vente par palette	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
Emballage intérieur	Plastikbeutel
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 production	10 Tage bei <-18°C
Date limite de conservation après livraison	1 Tag

7. Valeurs microbiologiques de référence

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



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.