

## 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	Butterweggliteig
Aspect (norme)	Arttypische 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 totale	0.1
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**

<b>Pièce par unité de vente</b>	48 Stk.	(Geschüttet)
<b>Poids par unité de vente</b>	2.736 kg	kg
<b>Unités de vente par palette</b>	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
<b>Emballage intérieur</b>	Plastikbeutel	
<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 production</b>	16215	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.**