

---

**Produktebezeichnung: Vogelnestli**

Art.Nr.Kunde 4778

Art.Nr.Lieferant 4778 Seite 1 von 2

---

## 1. Allgemeine Angaben

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Kunde (Empfänger)</b> | <b>Kern &amp; Sammet AG</b>                                |
| <b>Lieferant</b>         | <b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b> |
| <b>Telefon / Fax</b>     | <b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>            |
| <b>Kontaktperson QS</b>  | <b>Maja Capatt</b>   |

---

## 2. Produktbeschreibung

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b> | 85 g  |
| <b>Hauptbestandteile</b>         | Zuckerteig, Haselnuss Makronenmasse, Himbeermarmelade   |
| <b>Aussehen (Standard)</b>       | In Förmchen gebackenes Vogelnestli; Oberfläche der Makronenmasse kann Risse und hohle Stellen aufweisen |
| <b>Unakzeptable Fehler</b>       | Gravierende Abweichungen vom Standard   |

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Zucker, HASELNÜSSE 17%, Himbeer Bäckereimarmelade 15% [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Traubenzucker, Himbeeren 13%, Himbeermark aus Konzentrat 10.3%, Sorbit, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), färbender Fruchtsaft aus Konzentrat, Säureregulatoren (Natriumcitrat, Calciumcitrat), Aroma, Sonnenblumenöl, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)], DINKELMEHL, EIWEISS pasteurisiert aus Bodenhaltung [mit Stabilisator E1505], Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Paniermehl [WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe], Zitronen, Zitronenkonzentrat, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Speisesalz, Wasser, Backtriebmittel [(E450, E500), WEIZENSTÄRKE]. Kann Spuren von MILCH, SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

|                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Energiewert kJ</b>              | 1640                             |
| <b>Energiewert Kcal</b>            | 390                              |
| <b>Eiweiss</b>                     | 6.1                              |
| <b>Kohlenhydrate</b>               | 55                               |
| <b>Fett</b>                        | 14.7                             |
| <b>Transfett % vom Gesamtfett:</b> | < 2%                             |
| <b>Quellenangabe</b>               | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

---

## 5. Verarbeitungshinweise

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Zubereitung</b> | In der Folie bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren. |
|--------------------|--|

---

**6. Lieferform**

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>            | 30 Stk.   | Einzelverpackt     |
| <b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>         | 2.550 kg  | kg                 |
| <b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>       | 84  | (12 Lagen à 7 Ct.) |
| <b>Innenverpackung</b>                    | Schlauchbeutel folie, Noppenfolie                   |                    |
| <b>Aussenverpackung</b>                   | Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet |                    |
| <b>Datierungstyp</b>                      | Mindestens haltbar bis:                             |                    |
| <b>Datierungsformat</b>                   | dd:mm:jjjj  |                    |
| <b>Codierung Warenlos</b>                 | Nein  |                    |
| <b>Aufbau der Codierung</b>               |   |                    |
| <b>Haltbarkeit ab Produktion</b>          | 365 Tage  |                    |
| <b>Lagerung</b>                           | bei < -18°C   |                    |
| <b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b> | 182 Tage  |                    |

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Aerobe mesophile Keime:</b> | <100'000/g |
| <b>Enterobacteriaceen:</b>     | <100/g     |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  |            |
| <b>Escherichia coli:</b>       |            |
| <b>Salmonella spp:</b>         | nn/25g     |

---

**8. Bestätigung**

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird.

Alle Lieferungen entsprechen in jeder Beziehung den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten betreffend GVO / GMO, bestätigen wir Ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch hergestellte Inhaltstoffe enthält, noch dass dieses mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.

Diese Spezifikation ist ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und seitens des Kunden vertraulich zu behandeln, sowie vor Zugriff unberechtigter Personen zu schützen.

---



Seestrasse 26  
8820 Wädenswil

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.**