

**Produktebezeichnung: Petite Passion, gemischt**

Art.Nr.Kunde 5050

Art.Nr.Lieferant 5050 Seite 1 von 3

## 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> | 45 g  |
| <b>Hauptbestandteile</b>         | Mehrschichtige Becherdesserts. 4 verschiedene Sorten: Aprikose, Crème brûlée, Himbeere, Rahm-Schwarzwälder  |
| <b>Aussehen (Standard)</b>       | Aprik.: Aprikosen-Joghurtcrème, Aprikosenkompott u. Mandeln<br>Crème brûlée: Vanillecaramelcrème, Caramell Topping<br>Himb.: Himbeer-Joghurtcrème, Himbeerkompott u. Himbeere<br>Schwarzw.: Rahm, Schokorahm, Kirsch, Sauerkirschen, Schokospähne und Dekorzucker |
| <b>Unakzeptable Fehler</b>       | Gravierende Abweichungen vom Standard   |

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Aprikose: Aprikosenbäckereimarmelade 40% [getrocknete Aprikosen 22% (mit Konservierungsmittel: E220), Zucker, Wasser, Aprikosenmark aus Konzentrat 17.2%, Dextrose, Geliermittel (Pektin, Natriumalginat), Säuerungsmittel (Zitronensäure, Ascorbinsäure), Aroma, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säureregulator (Calciumcitrat)], Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB, Glukosesirup], JOGHURT NATURE, Wasser, MANDELN, Zucker, Mandarinen-Fruchtzubereitung [Zucker, Mandarinen 20%, Glucosesirup, Wasser, Mandarinensaft auf Konzentrat 5.8%, modifizierte Wachsmaisstärke, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), natürliches Aroma, Farbstoff (Beta-Carotin, Allurarot)]. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten.

Crème brûlée: Vanillecrème [Wasser, Zucker, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Feuchthaltemittel (Sorbisirup), Traubenzucker, MILCHZUCKER, Verdickungsmittel (Calciumalginat, E466), EIGELB, Glukosesirup, natürliches Vanillearoma, Vanillin, Farbstoffe (Riboflavin, Annatto)], Karamell Sauce 19% [Karamellzucker 77%, Wasser, Speisegelatine]. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, SULFIT und HARTSCHALENOBST enthalten.

Himbeere: Himbeeren 31%, Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB, Glukosesirup], JOGHURT NATURE, Gelée neutral [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma], Wasser, Zucker, Puderzucker, Reisstärke, Zitronen, Speisegelatine, Zitronensaftkonzentrat. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, SULFIT und HARTSCHALENOBST enthalten.

Rahm-Schwarzwälder: VOLLRAHM 58%, Sauerkirschen 17%, Zucker, Couverture 7.2% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Aroma], Puderzucker, Schokoladeflocken 3.8% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Reisstärke, Kirsch 1.6%, Zuckerware [Puderzucker, Wachsmaisstärke, Traubenzucker, Palmöl, Antiklumpmittel (E341, E470a)], Speisegelatine, BUTTERMILCHPULVER, Verdickungsmittel [Carrageen]. Alkoholhaltig. Kann Spuren von GLUTEN, EIERN und HARTSCHALENOBST enthalten.

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>Energiewert kJ</b>   | 990 |
| <b>Energiewert Kcal</b> | 235 |
| <b>Eiweiss</b>          | 1.9 |
| <b>Kohlenhydrate</b>    | 25  |

---

**Produktebezeichnung: Petite Passion, gemischt**

Art.Nr.Kunde 5050

Art.Nr.Lieferant 5050 Seite 2 von 3

---

|                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Fett</b>                        | 14.5                             |
| <b>Transfett % vom Gesamtfett:</b> | < 2%                             |
| <b>Quellenangabe</b>               | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

---

**5. Verarbeitungshinweise**

**Zubereitung** Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 90 - 120 Minuten auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

---

**6. Lieferform**

|   |   |
|---|---|
| <b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>            | 4 x 8 Stk.  |
| <b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>         | 1.440 kg kg   |
| <b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>       | 96 (8 Lagen à 12 Ct.)   |
| <b>Innenverpackung</b>                    | Kunststoffbecher  |
| <b>Aussenverpackung</b>                   | Wellcarton, Kartonsteg, Papier, 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>     |            |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | <100/g     |
| <b>Escherichia coli:</b>       | <10/g      |
| <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.**