

**Produktebezeichnung: Petite Passion "Sélection Royale"**

Art.Nr.Kunde 5177

Art.Nr.Lieferant 5177 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 Becherdessert. 4 verschiedene Sorten: Crème brûlée, Himbeere, Schoggi Mousse, Pina Colada
<b>Aussehen (Standard)</b>	Crème brûlée: Vanillecaramelcrème, Caramell Topping Himb.: Himbeer-Joghurtcrème, Himbeerkompott u. Himbeere Schoggi Mousse: Schokoladencrème mit Schokospänen dekoriert Pina Colada: Ananaskompott mit Kokoscrème und Schokospänen dekoriert
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Himbeere: Himbeeren 31%, Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB, Glucosesirup], 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.

Pina Colada: Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. Gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Ananas 29%, Vanillecrème [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (Calciumalginat, E466), natürliches Vanillearoma, Vanillin, Farbstoffe (Riboflavin, Annatto)], Kokosnussmilch 6% [Kokosnussextrakt, Wasser], Zucker, Schokoladeflocken [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Rum 0.8%, Zitronen, Verdickungsmittel [Pektin], Saccharose, Säuerungsmittel [Zitronensäure], Aroma, Farbstoff [Kurkumin], Zitronensaftkonzentrat. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, SULFIT und HARTSCHALENOBST enthalten.

Schoggi Mousse: Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Couverture 19.1% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma], VOLLMILCH, Wasser, Milkschokolade 5.8% [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanille-Aroma], BUTTER, Schokoladeflocken 4% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Kakaomasse 1.1%, Zucker, Puderzucker, Reisstärke, Speisegelatine [Rind]. Kann Spuren von GLUTEN, SULFIT und HARTSCHALENOBST enthalten.

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

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1000
<b>Energiewert Kcal</b>	240
<b>Eiweiss</b>	1.8
<b>Kohlenhydrate</b>	26

---

**Produktebezeichnung: Petite Passion "Sélection Royale"**

Art.Nr.Kunde 5177

Art.Nr.Lieferant 5177 Seite 2 von 3

---

<b>Fett</b>	14.1
<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.**