
Produktebezeichnung: Hefeschnecke

Art.Nr.Kunde 5197

Art.Nr.Lieferant 5197 Seite 1 von 2

1. Allgemeine Angaben

Kunde (Empfänger)	Kern & Sammet AG
Lieferant	Kern & Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil
Telefon / Fax	Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83
Kontaktperson QS	Maja Capatt

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	120 g
Hauptbestandteile	Hefesüssteig touriert, Nussfüllung
Aussehen (Standard)	Rötlich braun gebackene Hefeteigschnecke mit Nussfüllung; Oberfläche glasiert; tiefgekühlt. Nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzenmargarine [Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aromen], HASELNÜSSE 5.8%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Glasur [Zucker, Wasser, pflanzliches Fett (Palm, Raps, Sonnenblumen), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Geliermittel (Pektin), Säureregulator (Natriumcitrat), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), natürliches Aroma, Farbstoff (E171)], Hefe, BUTTER, jodiertes Speisesalz, Zitronen, WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, EIWEISSPULVER aus Bodenhaltung, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, MILCHZUCKER, Backtriebmittel [E450, E500], Zimt, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Zitronensaftkonzentrat, Emulgatoren [E472b, E475]. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1220
Energiewert Kcal	290
Eiweiss	6.2
Kohlenhydrate	42
Fett	11.3
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

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

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	18 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.160 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	80 (8 Lagen à 10 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoff-Schlauchbeutel folie
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	238 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
Salmonella spp:	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.