

Produktebezeichnung: Burger Bun, geschnitten

Art.Nr.Kunde 5217

Art.Nr.Lieferant 5217 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	95 g
Hauptbestandteile	Burger Bun-Teig
Aussehen (Standard)	Rustikales, rundes bis ovales Sandwichbrötchen. Das Produkt ist feinporig ohne grosse Blasen. Das Produkt ist zu 90% vorgebacken, als Sandwich geschnitten und hat einen Dekorschnitt auf der Oberfläche.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, getrockneter Sauerteig [WEIZENMEHL], GERSTENMALZEXTRAKT, Backmittel [Dextrose, WEIZENPROTEINHYDROLYSAT, WEIZENGLUTEN, Palmfett]. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1190
Energiewert Kcal	280
Eiweiss	8.5
Kohlenhydrate	52
Fett	3.6
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur für ca. 2 Stunden auftauen lassen. Oder gefroren im Ofen bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) für ca. 2-4 Minuten aufbacken. Aufgetaut zum raschen Verzehr bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	39
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.705 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56 (14 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	120 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.