
Produktebezeichnung: Pfirsich-Sahneschnitte, laktosefrei

Art.Nr.Kunde 5275

Art.Nr.Lieferant 5275 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	ca. 79g
Hauptbestandteile	Pfirsiche, laktosefreier* Halbrahm, Biskuitboden
Aussehen (Standard)	Pfirsich-Halbrahm (laktosefrei*) auf hellem Biskuitboden, bedeckt mit Pfirsich-Würfeln und mit Gelee abgeglänzt.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

HALBRAHM (laktosefrei*) 40.9%, Wasser, Pfirsiche 12.7% (können Kernreste enthalten), Zucker, VOLLEI aus Bodenhaltung, WEIZENMEHL, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, Rindergelatine, Feuchthaltemittel (Sorbit), Pfirsichfruchtpulver, Rapsöl, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Natriumcitrat), natürliches Aroma, Emulgator (E475), färbender Pflanzenextrakt (Karotte), Geliermittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Kann in Spuren weitere ERDNÜSSEN, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA und LUPINEN enthalten.
*LAKTOSEGEHALT: <0.1g/100g

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	813
Energiewert Kcal	194
Eiweiss	2.3
Kohlenhydrate	17
Fett	13
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Schnitte aus der Verpackung nehmen und in der Kühlung (5°C) ca. 12 Stunden auftauen lassen. Aufgetaute Kuchen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.900 Kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Faltschachtel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	540 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	90 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/g**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.