
Produktebezeichnung: Schoggichueche

Gâteau au chocolat

Art.Nr.Kunde 4012

Art.Nr.Lieferant 4012

Seite 1 von 3

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	105 g
Hauptbestandteile	Masse für Schokoladenkuchen
Aussehen (Standard)	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 4.0 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), mit Puderschnee bestäubt, 10 gleichgrosse Stücke geschnitten
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Schokolade 22% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], HASELNÜSSE 14.8%, Zucker, EIGELB pasteurisiert aus Bodenhaltung, BUTTER, EIWEISS pasteurisiert aus Bodenhaltung, Rapsöl, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, fettarmes Kakaopulver 4.4%, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], Puderzucker, Wachsmaisstärke, Traubenzucker, Palmöl, jodiertes Kochsalz.
Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten..

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1966
Energiewert Kcal	472
Eiweiss	7.5
Kohlenhydrate	33
Fett	35
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Schoggichueche

Gâteau au chocolat

Art.Nr.Kunde 4012

Art.Nr.Lieferant 4012

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	2 x 10 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.100 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	120	(20 Lagen à 6 Ct.)
Innenverpackung	Aluform, Schlauchbeutelfolie, Tortentrennpapier	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	456 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 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 Inhaltsstoffe 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.

Produktebezeichnung: Schoggichueche

Gâteau au chocolat

Art.Nr.Kunde 4012

Art.Nr.Lieferant 4012

Seite 3 von 3
