

---

**Produktebezeichnung: Buttergipfel mit Vollkornmehl "Jet"**

Croissant au beurre complète

Art.Nr.Kunde 4112

Art.Nr.Lieferant 4112

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>Corinne Bieri</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	52 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Buttergipfelteig mit Vollkornmehl
<b>Aussehen (Standard)</b>	Vorgegärter, tiefgekühlter Gipfelteigling. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENMEHL [WEIZENWEISSMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL 9%], Wasser, BUTTER 21%, Hefe, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENKLEBER, Zucker, jodiertes Kochsalz, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme [WEIZEN].  
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1340
<b>Energiewert Kcal</b>	320
<b>Eiweiss</b>	6.8
<b>Kohlenhydrate</b>	33
<b>Fett</b>	17.9
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 18 Min. bei ca. 200°C, (Umluftofen ca. 180°C) backen.
--------------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Buttergipfel mit Vollkornmehl "Jet"**

Croissant au beurre complète

Art.Nr.Kunde 4112

Art.Nr.Lieferant 4112

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	100 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	5.200 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Dauerfrischpapier weiss, Kunststoffbeutel
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, 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>	140 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	56 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 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: Buttergipfel mit Vollkornmehl "Jet"**

Croissant au beurre complète

Art.Nr.Kunde 4112

Art.Nr.Lieferant 4112

Seite 3 von 3

---