
Produktebezeichnung: Kirschtorte, angeschnitten

Tourte au kirsch, gravée

Art.Nr.Kunde 4335

Art.Nr.Lieferant 4335

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	1000 g
Hauptbestandteile	Biscuit hell, Japonaisboden, Füllcreme, Kirschsirup, gehobelte Mandeln, Staubzucker
Aussehen (Standard)	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 4.5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), seitlich gleichmässig mit gehobelten Mandeln eingestreut, oben gleichmässig mit Staubzucker bestreut, ohne Kahlstellen, 10 gleichgrosse Stücke vorgeritzt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Zucker, Wasser, Margarine [Palmfett, Wasser, Palmkernfett, Kokosöl, BUTTER, Rapsöl, Emulgatoren (E471, E472c), Säuerungsmittel (Milchsäure), Aromen, Speisesalz, Farbstoff (Beta-Carotin)], Kirsch 11%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, HASELNUSSMEHL, Johannisbeergelée [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Johannisbeersaftkonzentrat 6.5%, Geliermittel (Pektin), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], caramelisierter Puffreis [Rohzucker, gepuffter Reis 30%, Caramelzuckersirup], EIWEISSPULVER aus Bodenhaltung, Glucose, Puderzucker, Wachsmaisstärke, Traubenzucker, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren [E472b, E475]. Alkoholhaltig.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1860
Energiewert Kcal	445
Eiweiss	4
Kohlenhydrate	42
Fett	15.8
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 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Kirschtorte, angeschnitten

Tourte au kirsch, gravée

Art.Nr.Kunde 4335

Art.Nr.Lieferant 4335 Seite 2 von 2

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	1 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.000 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier, Kunststoffschlauchbeutelrolle
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	275 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	137 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.