
Produktebezeichnung: Truffestorte

Tourte truffée

Art.Nr.Kunde 4338

Art.Nr.Lieferant 4338

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	100 g
Hauptbestandteile	Biscuit dunkel, Truffesfüllung, Schokoladepulver
Aussehen (Standard)	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), oben gleichmässiger Kammdekor, 10 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Couverture 18.9% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Aroma], Fettglasur 15.7% [Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Palmkern, Sonnenblumen), fettarmes Kakaopulver, Emulgator (SOJALECITHIN), Aroma (Vanille)], VOLLMILCH, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glukosesirup, Emulgator (E472b, E475)], Zucker, WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Schokoladestreusel 2.2% [Zucker, Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Vanilleextrakt], fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Schokoladenpulver 0.4% [Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse], Reisstärke.
Kann Spuren von HARTSCHALEN Obst enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1430
Energiewert Kcal	345
Eiweiss	4.8
Kohlenhydrate	38
Fett	18.6
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Truffestorte

Tourte truffée

Art.Nr.Kunde 4338

Art.Nr.Lieferant 4338

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	10 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.000 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Spitzenpapier
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:	
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 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: Truffestorte

Tourte truffée

Art.Nr.Kunde 4338

Art.Nr.Lieferant 4338

Seite 3 von 3
