

Produktebezeichnung: Kuchenteig / Pâte à gâteau, Ø 32cm

Art.Nr.Kunde 4477

Art.Nr.Lieferant 4477

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	300g
Hauptbestandteile	Kuchenteig
Aussehen (Standard)	Rund, ausgewallt Ø 32cm
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Weizenweissmehl, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle, Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], Weizenstärke, jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel [Sorbinsäure].

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1430
Energiewert Kcal	340
Eiweiss	5.9
Kohlenhydrate	44
Fett	15.6
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung Siehe Backanleitung auf Einzelpackung.

Hinweis:
Die Einzelpackungen sind nicht datiert.
Bei -18°C: siehe Datum auf dieser Etiketete.
Aufgetaut bei max. 5°C: max. 14 Tage.

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	30	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	9.000 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	40	(5 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffschlauchbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 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.