
Produktebezeichnung: Semmel hell, gross

Petit pain blanc, grand

Art.Nr.Kunde 4663

Art.Nr.Lieferant 4663

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	75 g
Hauptbestandteile	Semmelteig
Aussehen (Standard)	Semmel, einmal geschnitten, ausgeprägter Riss, vorgebacken
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, jodiertes Kochsalz, Hefe, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	972
Energiewert Kcal	236
Eiweiss	7.5
Kohlenhydrate	44
Fett	2.3
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren, bei ca. 200°C, ca. 2-4 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Semmel hell, gross

Petit pain blanc, grand

Art.Nr.Kunde 4663

Art.Nr.Lieferant 4663

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	40 Stk.	(Geschüttet)
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.000 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 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: Semmel hell, gross

Petit pain blanc, grand

Art.Nr.Kunde 4663

Art.Nr.Lieferant 4663

Seite 3 von 3
