
Produktebezeichnung: Buttergipfel, vorgebacken

Croissant au beurre, précuit

Art.Nr.Kunde 4942

Art.Nr.Lieferant 4942

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. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	41 g
Hauptbestandteile	Buttergipfelteig
Aussehen (Standard)	Buttergipfel gebogen abgesetzt und gebacken. Nach dem Backen arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 22%, Backmittel [Zucker, jodiertes Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, BUTTERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Traubenzucker, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1430
Energiewert Kcal	340
Eiweiss	5.9
Kohlenhydrate	36
Fett	17.9
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren, bei ca. 200°C, ca. 1-2 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Buttergipfel, vorgebacken

Croissant au beurre, précuit

Art.Nr.Kunde 4942

Art.Nr.Lieferant 4942

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	40 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.640 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens halbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	140 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	70 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: Buttergipfel, vorgebacken

Croissant au beurre, précuit

Art.Nr.Kunde 4942

Art.Nr.Lieferant 4942

Seite 3 von 3
