
Produktebezeichnung: Teigbödeli nature

Petit fond de pâte nature

Art.Nr.Kunde 5003

Art.Nr.Lieferant 5003

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	38 g
Hauptbestandteile	Kuchenteig
Aussehen (Standard)	Rundes Kuchenteigbödeli mit gezacktem Rand, im Aluförmchen, 8.5cm
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

DINKELMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Kokos, Raps gehärtet, Raps), Wasser, Emulgator (E472c), Farbstoff (Beta Carotin), natürliches Aroma (enthält MILCH), Kochsalz, Säuerungsmittel (Milchsäure)], WEIZENSTÄRKE, Wasser, Invertzuckersirup, GERSTENMALZ, jodiertes Speisesalz, Backtriebmittel [E450, E500].
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1770
Energiewert Kcal	425
Eiweiss	4.5
Kohlenhydrate	43
Fett	26
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Zubereitung je nach Verwendung.
--------------------	---------------------------------

Produktebezeichnung: Teigbödeli nature

Petit fond de pâte nature

Art.Nr.Kunde 5003

Art.Nr.Lieferant 5003

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	60 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.280 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	84 (12 Lagen à 7 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel, Aluform
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 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: Teigbödeli nature

Petit fond de pâte nature

Art.Nr.Kunde 5003

Art.Nr.Lieferant 5003

Seite 3 von 3
