
Produktebezeichnung: Bagel Nature

Bagel nature

Art.Nr.Kunde 5069

Art.Nr.Lieferant 5069

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	Corinne Bieri

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	115 g
Hauptbestandteile	Hefeteig
Aussehen (Standard)	rundliches Brötchen, typische Bagel-Form mit Loch Hergestellt in Belgien.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Mehl [WEIZEN, WEIZENMALZ, GERSTENMALZ, SOJA], Wasser, Rapsöl, Zucker, WEIZENGLUTEN, Hefe, Kochsalz, Emulgatoren [E471, SOJALECITHIN], Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von EIER, MILCH, HARTSCHALEN Obst, SESAM, SENF und LUPINE enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1300
Energiewert Kcal	307
Eiweiss	9.6
Kohlenhydrate	57
Fett	4
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Das Produkt kann aufgetaut konsumiert werden (ungefähr 45 min bei Raumtemperatur), oder im Ofen während 3 - 5 min bei 180°C gebacken oder getoastet werden. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Bagel Nature

Bagel nature

Art.Nr.Kunde 5069

Art.Nr.Lieferant 5069

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	30 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.450 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	64 (8 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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	121 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: Bagel Nature

Bagel nature

Art.Nr.Kunde 5069

Art.Nr.Lieferant 5069

Seite 3 von 3
