
Produktebezeichnung: Pizza Margherita, vorgebacken

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5205

Art.Nr.Lieferant 5205

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	300 g
Hauptbestandteile	Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella
Aussehen (Standard)	Artypische Pizza, gleichmässig bestrichen mit Tomatensauce und Mozzarella. Der Rand darf max. 2-3 cm ohne Sauce sein
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Tomatensauce 18% [Tomatenpurée, Tomatenpulpe, Wasser, Olivenöl, Kochsalz, Traubenzucker, Oregano], Mozzarella 18% [MILCH, Kochsalz, Labsalz, Milchbakterien], Wasser, Olivenöl, Kochsalz, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Hefe.
Kann Spuren von FISCH, WEICH- und KREBSTIERE, EIERN, SENF und SOJA enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1000
Energiewert Kcal	239
Eiweiss	9.4
Kohlenhydrate	1.5
Fett	6.1
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung Denn Backofen vorheizen (200°C bei Ober- und Unterhitze, 180°C Umluft). Die Folie entfernen und die Pizza ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Pizza auf die mittlere Schiene legen und für ca. 11-13 Minuten backen. Die Pizza ist servierbereit, wenn der Käse ganz geschmolzen ist.

Hergestellt in Italien.

Produktebezeichnung: Pizza Margherita, vorgebacken

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5205

Art.Nr.Lieferant 5205

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	18 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.400 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	48 (6 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Schlauchbeutel folie
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	457 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	

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: Pizza Margherita, vorgebacken

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5205

Art.Nr.Lieferant 5205

Seite 3 von 3
