Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
Backkunst à la Suisse

Spezifikation

Schoggi-Chueche

Art. Nr.	04012
Kartoninhalt	2 x (12 x ca. 87 g) = 2.100 kg
EAN	7611687040123
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	20 Lagen à 6 Ct. = 120 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Schokoladenkuchen, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
Schokolade 22% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], HASELNÜSSE 15%, Zucker, EIGELB**, EIER*, BUTTER, Rapsöl, EIWEISS**, fettarmes Kakaopulver 4.5%, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], Dekorzucker [Zucker, Maisstärke, pflanzliche Öle (Raps, Raps ganz gehärtet)], jodiertes Kochsalz. *aus Bodenhaltung. **aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:
Enthält: EIER, MILCH, HASELNÜSSE. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	2'088 kJ / 505 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	31 g
Eiweiss	7.5 g
Salz	0.17 g

Zubereitung:
Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge		Breite		Länge	51.6 cm	Breite	26.1 cm
Höhe	ca. 4 cm	Ø	ca 24 cm	Höhe	7.7 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Aluform, Schlauchbeutelfolie, Tortentrennpapier
Sekundärverpackung	Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.