

**Produktebezeichnung: Blätterteig, Rolle**

Pâte feuilletée, rouleau

Art.Nr.Kunde 4016

Art.Nr.Lieferant 4016

Seite 1 von 3

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Kunde (Empfänger)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Lieferant</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Telefon / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Kontaktperson QS</b>	<b>Corinne Bieri</b>

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	3000g
<b>Hauptbestandteile</b>	Blätterteig
<b>Aussehen (Standard)</b>	Ausgerollt, rechteckig zugeschnitten und aufgerollt
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Konservierungsmittel [Sorbinsäure], Trennmittel [Talkum].  
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1677
<b>Energiewert Kcal</b>	405
<b>Eiweiss</b>	4.7
<b>Kohlenhydrate</b>	36
<b>Fett</b>	26
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	<2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Tiefgekühlten Teig ca. 24 Stunden im Kühlschrank in der ungeöffneten Packung auftauen lassen. Den Teig eine halbe Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Beim Abrollen können feine Rissstellen entstehen. Diese lassen sich durch simples Zusammendrücken resp. Verstreichen mit nassen Fingern wieder beheben. Papier kann als Backpapier verwendet werden.
--------------------	--

---

**Produktebezeichnung: Blätterteig, Rolle**

Pâte feuilletée, rouleau

Art.Nr.Kunde 4016

Art.Nr.Lieferant 4016

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	1	Einzelverpackt
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	3.000 kg	
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	144	(10 Lagen à 14Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Plastikbeutel verschliessbar	
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
<b>Datierungstyp</b>	Mindestens haltbar bis:	
<b>Datierungsformat</b>	dd:mm:jjjj	
<b>Codierung Warenlos</b>	Nein	
<b>Aufbau der Codierung</b>		
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	365 Tage	
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C	
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	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.

---

**Kern & Sammet**

Backkunst à la Suisse

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: Blätterteig, Rolle**

Pâte feuilletée, rouleau

Art.Nr.Kunde 4016

Art.Nr.Lieferant 4016

Seite 3 von 3

---