

Produktebezeichnung: Kuchenteig, eckig, einzeln verpackt

Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv.

Art.Nr.Kunde 4026

Art.Nr.Lieferant 4026

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	900 g
Hauptbestandteile	Kuchenteig
Aussehen (Standard)	rechteckig ausgewallt, 40 x 58 cm (Gastronorm), einzeln verpackt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Raps, Raps gehärtet), Kokosfett, Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma], WEIZENSTÄRKE, jodiertes Kochsalz.
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1467
Energiewert Kcal	353
Eiweiss	5.9
Kohlenhydrate	43
Fett	17
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Tiefgekühlten Teig mindestens 12 h im Kühlschrank in der ungeöffneten Packung auftauen lassen. Den Teig 30 min vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Beim Abrollen können feine Rissstellen entstehen, welche sich durch simples Zusammendrücken resp. Verstreichen mit nassen Fingern wieder beheben. Aufgetaut innert 3 Tagen verarbeiten. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Kuchenteig, eckig, einzeln verpackt

Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv.

Art.Nr.Kunde 4026

Art.Nr.Lieferant 4026

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	7 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	6.300 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	70	(10 Lagen à 7Ct.)
Innenverpackung	Bactrennpapier, Kunststoffbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	240 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	120 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: Kuchenteig, eckig, einzeln verpackt

Pâte à gâteau, carrée, emballée indiv.

Art.Nr.Kunde 4026

Art.Nr.Lieferant 4026

Seite 3 von 3
