

Spezifikation



Gastro-Kuchenteig

Art. Nr.	04056
Kartoninhalt	18 x 380 g = 6.840 kg
EAN	7611687040567
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	13 Lagen à 5 Ct. = 65 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Kuchenteig, ausgewallt, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], WEIZENSTÄRKE, jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff [Sorbinsäure].

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'529 kJ / 365 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.7 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiss	6.2 g
Salz	1.1 g

Zubereitung:

Tiefgekühlten Teig ca. 12 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. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge
Breite
Höhe \varnothing ca. 32 cm

Karton

Länge 46.5 cm
Breite 32.5 cm
Höhe 9.8 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Kunststoff-Schlauchbeutel

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.