

Spezifikation



Zimtschnecke Bakery Bakery, "Jet"

Art. Nr.	04059
Kartoninhalt	50 x 140 g = 7.000 kg
EAN	7611687040598
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	9 Lagen à 8 Ct. = 72 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Hefeteiggebäck mit Zimtfüllung, vorgegärt, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Raps, Raps gehärtet, Kokos), Wasser, Emulgator (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], HASELNÜSSE 7%, Aprikosenfüllung [Aprikosen, Zucker, Wasser, modifizierte Maisstärke, natürliches Aprikosenaroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoffe (Paprikaextrakt, Anthocyane, Carotin), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat)], Hefe, HARTWEIZENGRIESS, Zimt 1.5%, jodiertes Kochsalz, Reisstärke, WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, Acerolapulver, Enzyme.

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, HASELNÜSSE. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'442 kJ / 344 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.6 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	20 g
Eiweiss	5.1 g
Salz	0.63 g

Zubereitung:

Auf Blech abgesetzt, ca. 30 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 21-25 min bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben glasieren. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 9.5 cm Breite ca. 8.5 cm
Höhe ca. 3.5 cm Ø

Karton

Länge 40 cm Breite 30 cm
Höhe 16 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Kunststoffbeutel

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.