

Spezifikation



Laugenbrezel mit Filona-Frischkäse, einz. verp.

Art. Nr.	04061
Kartoninhalt	27 x 80 g = 2.160 kg
EAN	7611687040611
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	210 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	9 Lagen à 12 Ct. = 108 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Laugenbrezel mit Frischkäse, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Frischkäsefüllung 26% [MILCH, RAHM, MILCHPROTEIN, Kochsalz, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl)], Wasser, Rapsöl, Säureregulator [Natriumhydroxid], Hefe, jodiertes Kochsalz, Zucker, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].

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

Allergeninformation:

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'192 kJ / 284 kcal
Fett	9.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	1.8 g
Eiweiss	8.1 g
Salz	1.1 g

Zubereitung:

In der Folie bei Raumtemperatur ca. 60 min auftauen lassen und mit Haltbarkeitsdatum datieren. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 10.5 cm Breite ca. 9.0 cm
Höhe ca. 3.5 cm Ø

Karton

Länge 30.1 cm Breite 26.1 cm
Höhe 17.1 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Schlauchbeutel­folie

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.