

Produktebezeichnung: Schwedentörtli

Tartelette Suédoise

Art.Nr.Kunde 4114

Art.Nr.Lieferant 4114

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	70 g
Hauptbestandteile	Zuckerteigbödéli, Patisseriecrème, Vanillecrème, Marzipan
Aussehen (Standard)	Arttypisches, mit grünem Marzipan überzogenes Schwedentörtchen
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Marzipan 36% [Zucker, MANDELN 32%, Feuchthaltemittel (Sorbit, Invertase), Glucosesirup, Wasser, Farbstoffe (E100, E141)], Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette teilweise gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Aroma, Emulgator (E472b)], Vanillecrème [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (E466), Geliemittel (Natriumalginat), Säureregulator (E263), Stabilisatoren (E516, Diphosphate), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Aroma, Farbstoffe (Riboflavine, Annatto)], WEIZENWEISSMEHL, Zucker, BUTTER, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Trennmittel [Talkum], WEIZENKLEBER, Zitronen, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Zitronensaftkonzentrat, GERSTENMALZMEHL. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1478
Energiewert Kcal	355
Eiweiss	3.9
Kohlenhydrate	41
Fett	19
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Sofort aus der Form nehmen und im Kühlschrank ca. 3 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 30-40 Min. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Schwedentörtli

Tartelette Suédoise

Art.Nr.Kunde 4114

Art.Nr.Lieferant 4114

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	30 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.100 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Blister- Form, Dauerfrischpapier weiss
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.



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: Schwedentörtli

Tartelette Suédoise

Art.Nr.Kunde 4114

Art.Nr.Lieferant 4114

Seite 3 von 3
