
Produktebezeichnung: Mini Schinkengipfeli, Teigling

Mini croissant au jambon, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4122

Art.Nr.Lieferant 4122

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	22 g
Hauptbestandteile	Blätterteig, Schinkenfüllung
Aussehen (Standard)	Zu Gipfeli gerolltes Blätterteigdreieck mit Schinkenfüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Schinken 22% [Schweinefleisch 83% (Schweiz), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Maltodextrin], Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], EIER aus Bodenhaltung, SENF [Speiseessig, Wasser, SENFSAMEN, jodiertes Kochsalz, Zucker, Gewürze], jodiertes Kochsalz, Palmöl, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT, Reisstärke, MAGERMILCHPULVER, Geschmacksverstärker [E621], Kräuter, Pfeffer, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Gewürz, Kochsalz, Backtriebmittel [E503].
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst, SELLERIE und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1211
Energiewert Kcal	292
Eiweiss	8.7
Kohlenhydrate	26
Fett	16.2
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 30 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 22-24 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Aufgetaut innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Mini Schinkengipfeli, Teigling

Mini croissant au jambon, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4122

Art.Nr.Lieferant 4122

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.100 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 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.



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: Mini Schinkengipfeli, Teigling

Mini croissant au jambon, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4122

Art.Nr.Lieferant 4122

Seite 3 von 3
