
Produktebezeichnung: Wiener Apfelstrudel

Strudel aux pommes viennois

Art.Nr.Kunde 4159

Art.Nr.Lieferant 4159

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	1250 g
Hauptbestandteile	Wienerstrudelteig, Wienerapfelfüllung
Aussehen (Standard)	Aufgerollter Strudelteig mit Apfelfüllung, seitlich offen. Oberfläche kann Rumpfe aufweisen
Unakzeptable Fehler	Füllungsaustritt, Bruch, Oberfläche mit Rissen

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Äpfel 57% [mit Antioxidationsmittel (Natriumascorbat)], WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Zucker, Sultaninen 6% [mit Baumwollsaatöl], Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Rapsöl, Reisstärke, GERSTENMALZMEHL, jodiertes Kochsalz, Zimt, WEIZENKLEBER, Zitronen, Hefe, Zitronensaftkonzentrat.
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	736
Energiewert Kcal	175
Eiweiss	2.4
Kohlenhydrate	30
Fett	4.5
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren auf Backblech mit Backpapier absetzen und bei ca. 220-230°C, ca. 20-25 Min. backen. Sobald der Strudel an der Seite zu reissen beginnt, sofort aus dem Ofen nehmen! Nach Belieben noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Wiener Apfelstrudel

Strudel aux pommes viennois

Art.Nr.Kunde 4159

Art.Nr.Lieferant 4159

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	4 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.000 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	70 (10 Lagen à 7 Ct.)
Innenverpackung	Noppenfolie, Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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:****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.



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: Wiener Apfelstrudel

Strudel aux pommes viennois

Art.Nr.Kunde 4159

Art.Nr.Lieferant 4159

Seite 3 von 3
