

Produktebezeichnung: Broccoli Strudel, Teigling

Strudel au brocoli, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4183

Art.Nr.Lieferant 4183

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	140 g
Hauptbestandteile	Blätterteig, Broccolifüllung vegetarisch
Aussehen (Standard)	Typische Strudelform, oben mit Querschnitte, mit Broccolifüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, Broccoli 13%, Zwiebeln, Saucenpulver [WEIZENWEISSMEHL, Palmöl, MAGERMILCHPULVER, Geschmacksverstärker (E621), jodiertes Kochsalz, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Gewürz], KÄSE, EIER*, Reisstärke, jodiertes Kochsalz, WEIZENFASERN, EIWEISSPULVER*, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Muskatnuss, Pfeffer. *aus Bodenhaltung.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst, SENF und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1214
Energiewert Kcal	292
Eiweiss	6.2
Kohlenhydrate	25
Fett	18
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 30-35 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Broccoli Strudel, Teigling

Strudel au brocoli, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4183

Art.Nr.Lieferant 4183

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	40 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.600 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	65 (13 Lagen à 5 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	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.

Kern & Sammet

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: Broccoli Strudel, Teigling

Strudel au brocoli, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4183

Art.Nr.Lieferant 4183

Seite 3 von 3
