
Produktebezeichnung: Schoggigipfel "Jet"

Croissant au chocolat "Jet"

Art.Nr.Kunde 4193

Art.Nr.Lieferant 4193

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	75 g
Hauptbestandteile	tourierter Butter-Hefeteig, Haselnuss-Kakao-Füllung
Aussehen (Standard)	Hefeteigling mit Haselnuss-Kakao-Füllung, Gipffelform, vorgegärt, tiefgekühlt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 16%, Haselnuss-Kakao-Füllung 16% [Zucker, HASELNÜSSE 14.6%, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Kakaopulver 6.5%, Kakaobutter 5.5%, Kakaomasse 5%, VOLLMILCHPULVER, Kokosöl, MANDELN, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), natürliches Aroma], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, Zucker, WEIZENKLEBER, jodiertes Kochsalz, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme [WEIZEN].
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1614
Energiewert Kcal	386
Eiweiss	7.1
Kohlenhydrate	42
Fett	21
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 20 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben bestäuben. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Schoggigipfel "Jet"

Croissant au chocolat "Jet"

Art.Nr.Kunde 4193

Art.Nr.Lieferant 4193

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	75 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.625 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, 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.



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: Schoggigipfel "Jet"
Croissant au chocolat "Jet"

Art.Nr.Kunde 4193

Art.Nr.Lieferant 4193

Seite 3 von 3
