Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
Backkunst à la Suisse

Spezifikation

Schoggigipfel Jumbo BakeryBakery, "Jet"

Art. Nr.	04232
Kartoninhalt	28 x 140 g = 3.920 kg
EAN	7611687042325
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	9 Lagen à 8 Ct. = 72 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Schokoladengipfel, vorgegärt, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
WEIZENWEISSMEHL, pflanzliche Öle [Raps gehärtet, Raps, Sonnenblumen, Kokos, Oliven], Schokolade 16% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aromen], Haferdrink [Wasser, HAFERMEHL, Calciumcarbonat, Kochsalz, Vitamine (D, B2, B12)], Wasser, Hefe, jodiertes Kochsalz, Kokosfett, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Zucker, Traubenzucker, Aroma, Antioxidationsmittel [Rosmarinextrakt], WEIZENSTÄRKE, Acerolafruchtpulver, Enzyme.

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:
Enthält: GLUTEN. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1’643 kJ / 396 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	11 g
Eiweiss	6.1 g
Salz	0.79 g

Zubereitung:
Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 22 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben dekorieren. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge	ca. 20 cm	Breite	ca. 5 cm	Länge	39.9 cm	Breite	29.9 cm
Höhe	ca. 5 cm	Ø		Höhe	17.8 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Kunststoffbeutel, Dauerfrischpapier weiss
Sekundärverpackung	Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung
Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.