

Spezifikation



Jumbolino Laugenbrezel

Art. Nr.	04252
Kartoninhalt	36 x 100 g = 3.600 kg
EAN	7611687042523
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	10 Lagen à 4 Ct. = 40 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Laugenbrezel, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Säureregulator [Natriumhydroxid], GERSTENMALZMEHL, jodiertes Kochsalz, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'240 kJ / 293 kcal
Fett	4.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	1.2 g
Eiweiss	8.7 g
Salz	1.2 g

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 60 min. auftauen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 14 cm Breite ca. 13 cm
Höhe ca. 3.5 cm Ø

Karton

Länge 60 cm Breite 40 cm
Höhe 16.5 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Kunststoffbeutel

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.