

Produktebezeichnung: Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

Brezel à la saumure avec beurre Art.Nr.Kunde 4266
Art.Nr.Lieferant 4266

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 70 g
Hauptbestandteile Laugengebäck mit Butter (12%) gefüllt
Aussehen (Standard) Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume; gefüllt mit leicht gesalzener Butter
Unakzeptable Fehler Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 12%, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, BUTTERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, MILCHZUCKER, Traubenzucker, WEIZENQUELLMEHL, Säureregulator [Natriumhydroxid], WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ 1251
Energiewert Kcal 301
Eiweiss 6.5
Kohlenhydrate 37
Fett 13
Transfett % vom Gesamtfett: < 2%
Quellenangabe Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung In der Folie bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Produktebezeichnung: Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

Brezel à la saumure avec beurre

Art.Nr.Kunde 4266

Art.Nr.Lieferant 4266

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.500 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Schlauchbeutel folie	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	210 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 Tage	

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.



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: Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

Brezel à la saumure avec beurre

Art.Nr.Kunde 4266

Art.Nr.Lieferant 4266

Seite 3 von 3
