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

Schwarzwäldertorte, 12 Stück

Art. Nr.	04331
Kartoninhalt	1 x (12 x ca. 83 g) = 1.000 kg
EAN	7611687043315
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	18 Lagen à 12 Ct. = 216 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Schwarzwäldertorte, alkoholhaltig, tiefgekühlt

Zutaten:
Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB**, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Zucker, EIER*, WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Sauerkirschen 6%, Schokolade 5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Kirsch 2%, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], Reisstärke, Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, Speisegelatine [Rind], Maisstärke, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, pflanzliche Öle [Raps, Raps ganz gehärtet]. *aus Bodenhaltung. **aus Freilandhaltung. Alkoholhaltig.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'251 kJ / 302 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	24 g
Eiweiss	3.3 g
Salz	0.36 g

Zubereitung:
Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge		Breite		Länge	25.4 cm	Breite	25.4 cm
Höhe	ca. 6 cm	Ø	ca. 24 cm	Höhe	8.2 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:
Primärverpackung	Tortenscheibe, Trennpapier
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.