Kern & Sammet AG Seestrasse 26 CH-8820 Wädenswil Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch



# **Spezifikation**



## Rüeblitorte

Art. Nr. 04336

Kartoninhalt  $1 \times (12 \times \text{ca. } 83 \text{ g}) = 1.000 \text{ kg}$ EAN 7611687043360

Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C) 456 Tage Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C) 182 Tage Herstellungsland Schweiz

Palettierung 18 Lagen à 12 Ct. = 216

Ct./Pal.

# Sachbezeichnung:

Karottenkuchen, gebacken, tiefgekühlt

#### **Zutaten:**

Zucker, Karotten 20%, EIER\*, HASELNÜSSE 15%, WEIZENWEISSMEHL, Marzipan Decor-Rüebli [Zucker, MANDELN 32%, Feuchthaltemittel (Sorbit), Glucosesirup, Enzym, Farbstoffe (E141, E160e), MILCHEIWEISS], Überzugsgelee [Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma], Zitronen, Wasser, Maisstärke, Backtriebmittel [E450, E500], Zitronensaft, pflanzliche Öle [Raps, Raps ganz gehärtet], WEIZENSTÄRKE, Zimt, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER. \*aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

## Allergeninformation:

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

# Nährwerte pro 100g

Energie	1'315 kJ / 314 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	30 g
Eiweiss	6.3 g
Salz	0.48 g

#### **Zubereitung:**

Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

# Masse:

Produkt Karton

Länge Breite Länge 25.4 cm Breite 25.4 cm

Höhe ca. 4 cm Ø ca. 24 cm Höhe 8.2 cm Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Erstellt, 05.11.2024 Art. Nr. 04336 Seite 1 von 2

## Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

# Verpackung:

Primärverpackung Tortenscheibe, Papierspitz, 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.

Erstellt, 05.11.2024 Art. Nr. 04336 Seite 2 von 2