
Produktebezeichnung: Crèmeschnitte

Mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 4366

Art.Nr.Lieferant 4366

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	100 g
Hauptbestandteile	Blätterteig, Vanillecrème, Fondantglasur
Aussehen (Standard)	Arttypisch, Höhe: 43 mm (Toleranz +/- 2mm)
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Vanillecrème 48% [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (E466), Geliermittel (Natriumalginat), Säureregulator (E263), Stabilisatoren (E516, Diphosphate), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Aroma, Farbstoffe (Riboflavine, Annatto)], WEIZENWEISSMEHL, Patisseriecrème 11% [Wasser, pflanzliche Fette teilweise gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Aroma, Emulgator (E472b)], Fondant [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Emulgator (E471)], Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Bäckerei-Fruchtzubereitung [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Aprikosenmark aus Konzentrat, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säureregulator (Natriumcitrat), Farbstoff (Beta-Carotin), natürliches Aroma, Festigungsmittel (Calciumcitrate)], Glucosesirup, jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1110
Energiewert Kcal	265
Eiweiss	2.9
Kohlenhydrate	35
Fett	12.6
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Crèmeschnitte

Mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 4366

Art.Nr.Lieferant 4366

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	14 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.400 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/g
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.

Kern & Sammet

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: Crèmeschnitte

Mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 4366

Art.Nr.Lieferant 4366

Seite 3 von 3
