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

Flûte hell

Art. Nr.	04580
Kartoninhalt	15 x 220 g = 3.300 kg
EAN	7611687045807
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	8 Lagen à 5 Ct. = 40 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Brot, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
WEIZENWEISSMEHL, Wasser, DINKELMEHL, Hefe, jodiertes Kochsalz, Pflanzenmargarine [pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Zucker, WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].

Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1’156 kJ / 273 kcal
Fett	1.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	1.4 g
Eiweiss	9.1 g
Salz	1.5 g

Zubereitung:
Gefroren, bei ca. 200°C, ca. 3-5 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge	ca. 40 cm	Breite	ca. 6 cm	Länge	46.5 cm	Breite	32.5 cm
Höhe	ca. 5 cm	Ø		Höhe	19.8 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.