

Produktebezeichnung: Flûte hell

Flûte claire

Art.Nr.Kunde 4580

Art.Nr.Lieferant 4580

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	220 g
Hauptbestandteile	Flüteteig
Aussehen (Standard)	Längliches, helles Brot, ohne Mehl bestäubt, 4 x geschnitten, vorgebacken, tiefgekühlt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, DINKELMEHL, Hefe, jodiertes Kochsalz, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, BUTTERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, GERSTENMALZ, Traubenzucker, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	951
Energiewert Kcal	231
Eiweiss	7.4
Kohlenhydrate	44
Fett	2.2
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

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

Produktebezeichnung: Flûte hell

Flûte claire

Art.Nr.Kunde 4580

Art.Nr.Lieferant 4580

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	15 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.300 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, 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:	<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: Flûte hell

Flûte claire

Art.Nr.Kunde 4580

Art.Nr.Lieferant 4580

Seite 3 von 3
