

Produktebezeichnung: Grand Marnier-Roulade

Roulé "Grand Marnier"

Art.Nr.Kunde 4623

Art.Nr.Lieferant 4623

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	830 g
Hauptbestandteile	Biscuit hell, Grand Marnier-Crème, Schokoladenpulver
Aussehen (Standard)	Gleichmässige Roulade, Biscuit nicht eingerissen, gleichmässig mit Schokoladenpulver bestreut
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, Vanillecrème [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)], EIGELB pasteurisiert aus Bodenhaltung, Grand Marnier Extrakt 0.9% [Alkohol, Wasser, Cognac 11%, natürlicher Bitterorangenextrakt, Farbstoff (einfaches Zuckerkulör)], Orangenpaste [Glucosesirup, Invertzucker, Orangensaftkonzentrat 19.5%, Säuerungsmittel (Citronensäure), Orangenöl 1%, Alkohol, Wasser, Geliermittel (Pektin), Tropenfruchtextrakt 0.15%, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)], Orangen, Zucker, Schokoladenpulver [Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse], Backtriebmittel [E450, E500], Reisstärke, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren [E472b, E475], Glucosesirup, WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, Speisegelatine [Rind], Zitronen, natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat, GERSTENMALZMEHL. Alkoholhaltig.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1302
Energiewert Kcal	311
Eiweiss	4
Kohlenhydrate	31
Fett	19
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

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

Produktebezeichnung: Grand Marnier-Roulade

Roulé "Grand Marnier"

Art.Nr.Kunde 4623

Art.Nr.Lieferant 4623

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	3 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.490 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier
Aussenverpackung	Wellkarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 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: Grand Marnier-Roulade

Roulé "Grand Marnier"

Art.Nr.Kunde 4623

Art.Nr.Lieferant 4623

Seite 3 von 3
