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

## Schoggi-Roulade

| | |
|---|---|
| Art. Nr. | 04624 |
| Kartoninhalt | 3 x 1000 g = 3.000 kg |
| EAN | 7611687046248 |
| Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C) | 365 Tage |
| Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C) | 182 Tage |
| Herstellungsland | Schweiz |
| Palettierung | 15 Lagen à 8 Ct. = 120 Ct./Pal. |

**Sachbezeichnung:**
Dessert mit Schokolade, tiefgekühlt

**Zutaten:**
Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette teilweise gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB*, Glukosesirup, Aroma, Emulgator (E472b)], 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)], Johannisbeergelée [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Johannisbeersaftkonzentrat 7.8%, Geliermittel (Pektin), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Zucker, EIER**, WEIZENWEISSMEHL, Couverture 6% [Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma, Vanille-Extrakt], Milchschokolade 5% [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanille-Aroma], Schokolade 4.5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL. *aus Freilandhaltung. **aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

**Nährwerte pro 100g**

| | |
|---|---|
| Energie | 1'312 kJ / 314 kcal |
| Fett | 18 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 14 g |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| davon Zucker | 28 g |
| Eiweiss | 3.3 g |
| Salz | 0.28 g |

**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.

**Masse:**

| **Produkt** | | | | **Karton** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Länge | ca. 38 cm | Breite | ca. 9 cm | Länge | 39.3 cm | Breite | 28.5 cm |
| Höhe | ca. 7 cm | Ø | | Höhe | 8.2 cm | | |

*Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.*

**Lagerung:**
Tiefgekühlt, -18°C

**Verpackung:**

| | |
|---|---|
| Primärverpackung | Dauerfrischpapier weiss |
| 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.