

Fertigprodukte

Ausgabe vom:
22.03.2023

Produktebezeichnung Torte «Sélection Royale»

Tourte «Sélection Royale»

Art.Nr.Kunde 4651

Art.Nr.Lieferant 4651

Seite 1 von 4

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

Hauptbestandteile

Schwarzwäldertorte, Weisswälder-Himbeertorte, Truffestorte, Zitronentorte, Mandarinenquarktorte

Aussehen (Standard)

4 x Schwarzwäldertorte ca. 83 g, 2 x Weisswälder-Himbeertorte 100 g, 2 x Truffestorte ca. 83 g, 2 x Zitronentorte ca. 83 g, 2 x Mandarinenquarktorte can 108 g

Unakzeptable Fehler

Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Schwarzwäldertorte: 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, Wasser, Sauerkirschen 6%, Schokolade 5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Kirsch 2%, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], Glucosesirup, Puderzucker, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Wachsmaisstärke, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, Palmöl. Alkoholhaltig.

Weisswälder-Himbeertorte: Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Himbeer-Fruchtfüllung 15% [Himbeeren 50%, Wasser, Zucker, modifizierte Maisstärke (E1442), Hibiskuskonzentrat, Holunderkonzentrat, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), natürliches Himbeeraroma], 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)], Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, weisse Schokolade 6% [Zucker, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER], Backtriebmittel [E450, E500], Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Reisstärke, Speisegelatine [Rind].

Mandarinenquarktorte: MAGERQUARK 23%, Wasser, Mandarinen 16%, Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, Glucosesirup, caramellisierter Puffreis [Rohrohrzucker, gepuffter Reis, Caramellzuckersirup], Palmkernöl gehärtet, Speisegelatine [Rind], Emulgatoren [E471, E472a, E472b, E475], WEIZENPROTEIN, Zitronensaftkonzentrat, MAGERMILCHPULVER, Reisstärke, MILCHPROTEIN, Backtriebmittel [E450, E500], Stabilisator [E340], natürliches Mandarinenöl, Feuchthaltemittel [E422], WEIZENSTÄRKE, Geliermittel [Pektin], natürliches Orangenöl, Säuerungsmittel [Citronensäure], Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat], Verdickungsmittel [Xanthan], Aroma, GERSTENMALZMEHL.

Truffestorte: Couverture 19% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma], Fettglasur 16% [Zucker, Palmöl, fettarmes Kakaopulver, Sonnenblumenöl, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma], VOLLMILCH, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Zucker, WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Schokoladestreusel 2% [Zucker, Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Vanilleextrakt], fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], Schokoladenpulver 0.4% [Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse], Glucosesirup, Emulgatoren (E472b, E475)], MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL.

Zitronentorte: Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Wasser, Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, Glucosesirup, Zitronensaftkonzentrat 2%, caramellisierter Puffreis [Rohrohrzucker, gepuffter Reis, Caramellzuckersirup], Palmkernöl gehärtet, Zitronen 0.9%, Speisegelatine [Rind], Emulgatoren [E471, E472a, E472b, E475], WEIZENPROTEIN, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel [E450, E500], Speisegelatine [Rind], MILCHPROTEIN, Stabilisator [E340], WEIZENSTÄRKE, Geliermittel [Pektin], Säuerungsmittel [Citronensäure], Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat], Aroma, GERSTENMALZMEHL, Farbstoffe [Riboflavine].

Kann Spuren von HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Produktebezeichnung Torte «Sélection Royale»

Tourte «Sélection Royale»

Art.Nr.Kunde 4651

Art.Nr.Lieferant 4651

Seite 2 von 4

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100

Energiewert kJ	1112
Energiewert Kcal	266
Eiweiss	4.0
Kohlenhydrate	33
Fett	13
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise**Zubereitung**

Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std.
Auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std.
konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Produktebezeichnung Torte «Sélection Royale»

Tourte «Sélection Royale»

Art.Nr.Kunde 4651

Art.Nr.Lieferant 4651

Seite 3 von 4

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	12 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.080 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	216 (18 Lagen à 12 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	465 Tage
Lagerung	bei < -
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****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.

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 Torte «Sélection Royale»
Tourte «Sélection Royale»

Art.Nr.Kunde 4651

Art.Nr.Lieferant 4651

Seite 4 von 4