

Spezifikation



Buttergipfel de Luxe, "Jet"

Art. Nr.	04655
Kartoninhalt	100 Stk. x 50 g = 5.000 kg
EAN	7611687046552
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	140 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	56 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	8 Lagen à 5 Ct. = 40 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Buttergipfel, vorgegärt, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 22%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, Zucker, WEIZENKLEBER, jodiertes Kochsalz, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme [WEIZEN]. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, MILCH, EIER. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'454 kJ / 348 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	2.2 g
Eiweiss	6.5 g
Salz	1.1 g

Zubereitung:

Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 18 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:**Produkt**

Länge ca. 14 cm Breite ca. 7 cm
Höhe ca. 5 cm Ø

Karton

Länge 46.5 cm Breite 32.5 cm
Höhe 19.8 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung Dauerfrischpapier weiss, 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.