
Produktebezeichnung: Mini Wiener Apfelstrudel, vorgebacken

Mini strudel aux pommes viennois,précuit Art.Nr.Kunde 4656

Art.Nr.Lieferant 4656 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	Maja Capatt

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	110 g
Hauptbestandteile	Wienerstrudelteig, Wienerapfelfüllung
Aussehen (Standard)	Aufgerollter Strudelteig mit Apfelfüllung, seitlich offen. Oberfläche kann Rumpfe aufweisen.
Unakzeptable Fehler	Füllungsaustritt, Bruch, Oberfläche mit Rissen

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Wasser, Apfelstückemischung 30% [getrocknete Äpfel 55%, Zucker, modifizierte Stärke (Mais, Kartoffel), Aroma, Säuerungsmittel (Apfelsäure), Zimt, WEIZENSTÄRKE, Antioxidationsmittel (SCHWefeldioxid)], WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], Sultanine 1.1% [mit Baumwollsaatöl], Zucker, WEIZENFASERN, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, GERSTENMALZ, WEIZENKLEBER, Reisstärke, Hefe, Zimt.
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	910
Energiewert Kcal	215
Eiweiss	2.2
Kohlenhydrate	39
Fett	4.4
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren auf Backblech mit Backpapier absetzen und bei ca. 200°C, 10-12 Min. backen. Nach Belieben noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produktebezeichnung: Mini Wiener Apfelstrudel, vorgebacken

Mini strudel aux pommes viennois,précuit Art.Nr.Kunde 4656

Art.Nr.Lieferant 4656 Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	27 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.970 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet.
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	238 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 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 Inhaltstoffe 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: Mini Wiener Apfelstrudel, vorgebacken

Mini strudel aux pommes viennois,précuit Art.Nr.Kunde 4656

Art.Nr.Lieferant 4656

Seite 3 von 3
