

Produktebezeichnung: Schinken-Käse-Strudel, Teigling

Strudel au jambon et fromage, pâton cru Art.Nr.Kunde 4705
Art.Nr.Lieferant 4705

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 140 g
Hauptbestandteile Blätterteig, Schinkenkäsefüllung
Aussehen (Standard) Typische Strudelform, oben mit Querschlitzen, mit Schinkenkäsefüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Schinken 16% [Schweinefleisch 83% (Schweiz), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Stabilisatoren (Diphosphate, Triphosphate), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Maltodextrin], REIBKÄSE 8%, EIER pasteurisiert*, Saucenpulver [WEIZENWEISSMEHL, Palmöl, MAGERMILCHPULVER, Geschmacksverstärker (E621), jodiertes Kochsalz, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Gewürz], SENF [Speiseessig, Wasser, SENFSAMEN, jodiertes Kochsalz, Zucker, Gewürze], jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, EIWEISSPULVER*, WEIZENKLEBER, Reisstärke, Pfeffer, Kräuter, Backtriebmittel [E503]. *aus Bodenhaltung.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ 1287
Energiewert Kcal 310
Eiweiss 9.4
Kohlenhydrate 22
Fett 19
Transfett % vom Gesamtfett: < 2%
Quellenangabe Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 30-35 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Produktebezeichnung: Schinken-Käse-Strudel, Teigling

Strudel au jambon et fromage, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4705

Art.Nr.Lieferant 4705

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	40 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.600 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	80 (16 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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: Schinken-Käse-Strudel, Teigling

Strudel au jambon et fromage, pâton cru

Art.Nr.Kunde 4705

Art.Nr.Lieferant 4705

Seite 3 von 3
