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

Original Bierbrezel, "Jet"

Art. Nr.	04774
Kartoninhalt	72 x ca. 110 g = 7.920 kg
EAN	4250451102952
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	180 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	45 Tage
Herstellungsland	Deutschland
Palettierung	11 Lagen à 4 Ct. = 44 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Laugenbrezel, vorgegärt, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, SAHNEPULVER, MAGERMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Stabilisatoren [E415, E412, E 466], Säureregulatoren [E524, E450, E341], Emulgator [E472e], Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel [E300], WEIZENQUELLMEHL, Enzyme [Alpha-Amylase, Xylanase].

Kann Spuren von SOJA und EI enthalten.

Allergeninformation:
Enthält: GLUTEN, MILCH. ann Spuren von SOJA und EI enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'015 kJ / 242 kcal
Fett	4.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	0.7 g
Eiweiss	6.7 g
Salz	1.6 g

Zubereitung:
Laugenbrezel auf einem Backblech absetzen und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen und die Brezeln mit Kochsalz bestreuen. Die Laugenbrezeln bei 170°C und offenem Zug für ca. 13 Minuten backen. Die Ofentemperatur und die Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge	ca. 14 cm	Breite	ca. 12 cm	Länge	59 cm	Breite	39.5 cm
Höhe	ca. 3 cm	Ø		Höhe	17.2 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	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.