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

Spitzbueb, einzeln verpackt

Art. Nr.	04911
Kartoninhalt	40 x 65 g = 2.600 kg
EAN	7611687049119
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	365 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	12 Lagen à 7 Ct. = 84 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Gebäck mit Bäckerei-Fruchtzubereitung Himbeer, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
WEIZENWEISSMEHL, Himbeer Bäckereimarmelade 30% [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Traubenzucker, Himbeeren 13%, Sorbit, Himbeermarkkonzentrat 1.8%, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Konzentrate, Säureregulatoren (Natriumcitrat, Calciumcitrat), Himbeeraroma, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Stabilisator (E452)], Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Zitronen, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], Zitronensaftkonzentrat, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL.

Kann Spuren von MILCH, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:
Enthält: GLUTEN, EIER. Kann Spuren von MILCH, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1549 kJ / 370 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	30 g
Eiweiss	4.5 g
Salz	0.07 g

Zubereitung:
In der Folie bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge		Breite		Länge	48.9 cm	Breite	23.9 cm
Höhe	ca. 1.5 cm	Ø	ca. 9 cm	Höhe	11.8 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Schlauchbeutelfolie, Noppenfolie
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.