

Produktebezeichnung: Linzertörtli

Tartelette de Linz

Art.Nr.Kunde 4972

Art.Nr.Lieferant 4972

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	85 g
Hauptbestandteile	Linzerteig, Himbeermarmelade
Aussehen (Standard)	In Förmchen gebackenes Linzertörtli, mit Himbeermarmelade gefüllt, Oberfläche typisches Rautenmuster
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Himbeer Bäckereimarmelade 31% [Zucker, Himbeeren 13%, Glucosesirup, Traubenzucker, Himbeermark aus Konzentrat 10%, Wasser, Feuchthaltemittel (Sorbit), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbende Konzentrate, Säureregulatoren (Natriumcitrat, Calciumcitrat), Himbeeraroma, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Stabilisator (E452)], WEIZENWEISSMEHL, Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], EIER aus Bodenhaltung, HASELNÜSSE 6%, Wasser, fettarmes Kakaopulver, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Backtriebmittel [E450, E500], Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1498
Energiewert Kcal	357
Eiweiss	4.9
Kohlenhydrate	53
Fett	14
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

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

Produktebezeichnung: Linzertörtli

Tartelette de Linz

Art.Nr.Kunde 4972

Art.Nr.Lieferant 4972

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	30 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.550 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	84	(12 Lagen à 7 Ct.)
Innenverpackung	Schlauchbeutel folie, Noppenfolie	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 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 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: Linzertörtli

Tartelette de Linz

Art.Nr.Kunde 4972

Art.Nr.Lieferant 4972

Seite 3 von 3
