

---

**Produktebezeichnung: Maisbrot**

Pain de maïs

Art.Nr.Kunde 5068

Art.Nr.Lieferant 5068

Seite 1 von 3

---

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Kunde (Empfänger)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Lieferant</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Telefon / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Kontaktperson QS</b>	<b>Corinne Bieri</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	380 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Maisbrotteig
<b>Aussehen (Standard)</b>	Längliches Brot mit extrudiertem Mais bestreut. Aufgrund der handwerklichen Herstellung, können die Produkte in Form und Länge variieren.
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Mais 16%, Sonnenblumenkerne, Hefe, Kochsalz, Rapsöl, WEIZENPROTEIN, Traubenzucker, GERSTENMALZ, Gewürze [mit SENF], Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Acerolapulver. Kann Spuren von EI, SOJA, MILCH und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1105
<b>Energiewert Kcal</b>	265
<b>Eiweiss</b>	8.5
<b>Kohlenhydrate</b>	47
<b>Fett</b>	4.5
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen oder gefroren ca. 8-10 Min. bei 200°C aufbacken und anschliessend noch ca. 20 Min. stehen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren. Aufgrund der handwerklichen Herstellung, können die Brote in Form und Länge variieren.
--------------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Maisbrot**

Pain de maïs

Art.Nr.Kunde 5068

Art.Nr.Lieferant 5068

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	12 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	4.560 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	36 (9 Lagen à 4 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<b>Datierungstyp</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Datierungsformat</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codierung Warenlos</b>	Nein
<b>Aufbau der Codierung</b>	
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	182 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	76 Tage

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte**

<b>Aerobe mesophile Keime:</b>	<100'000/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Salmonella spp:</b>	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: Maisbrot**  
Pain de maïs

Art.Nr.Kunde 5068

Art.Nr.Lieferant 5068

Seite 3 von 3

---