
Produktebezeichnung: Maisbrot

Pain de maïs

Art.Nr.Kunde 5068

Art.Nr.Lieferant 5068

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	380 g
Hauptbestandteile	Maisbrotteig
Aussehen (Standard)	Längliches Brot mit extrudiertem Mais bestreut. Aufgrund der handwerklichen Herstellung, können die Produkte in Form und Länge variieren.
Unakzeptable Fehler	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)

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

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	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

Stk. p. Verkaufseinheit	12 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.560 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	36 (9 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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	76 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: Maisbrot
Pain de maïs

Art.Nr.Kunde 5068

Art.Nr.Lieferant 5068

Seite 3 von 3
