

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
05.01.2022

Produktebezeichnung: Croissant français "Jet"

Croissant français "Jet"

Art.Nr.Kunde 5072

Art.Nr.Lieferant 5072

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	70 g
Hauptbestandteile	Buttergipfelteig
Aussehen (Standard)	Vorgegärter, tiefgekühlter Gipfelteigling. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack Hergestellt in Frankreich.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, BUTTER 24%, Wasser, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER aus Freilandhaltung, Kochsalz, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1772
Energiewert Kcal	425
Eiweiss	9.3
Kohlenhydrate	40.5
Fett	24.5
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 18 Min. bei ca. 200°C, (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Croissant français "Jet"

Croissant français "Jet"

Art.Nr.Kunde 5072

Art.Nr.Lieferant 5072

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	60 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.200 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56 (7 Lagen à 8 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	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	152 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/g**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.



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: Croissant français "Jet"

Croissant français "Jet"

Art.Nr.Kunde 5072

Art.Nr.Lieferant 5072

Seite 3 von 3
