
Produktebezeichnung: Ciabatta aus dem Steinofen

Ciabatta, au four de pierre

Art.Nr.Kunde 5090

Art.Nr.Lieferant 5090

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	110 g
Hauptbestandteile	Ciabatta Brotteig
Aussehen (Standard)	Vorgebackenes, rustikales, rechteckiges, flaches Brot mit grobporiger Krume
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGLUTEN, Zucker, WEIZENMALZMEHL.
Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1057
Energiewert Kcal	249
Eiweiss	8.6
Kohlenhydrate	50.5
Fett	0.8
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren, ca. 5-7 Min. bei 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Ciabatta aus dem Steinofen

Ciabatta, au four de pierre

Art.Nr.Kunde 5090

Art.Nr.Lieferant 5090 Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	55 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	6.05 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	24 (6 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	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	120 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: Ciabatta aus dem Steinofen

Ciabatta, au four de pierre

Art.Nr.Kunde 5090

Art.Nr.Lieferant 5090

Seite 3 von 3
