Kern & Sammet AG Seestrasse 26 CH-8820 Wädenswil Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch



# **Spezifikation**



## Ciabatta aus dem Steinofen

Art. Nr. 05090

Kartoninhalt 55 x 110 g = 6.050 kg EAN 7611687050900 Gesamthaltbarkeitsdatum ( $\leq$  -18°C) 365 Tage Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ( $\leq$  -18°C) 120 Tage Herstellungsland Deutschland

Palettierung 6 Lagen à 4 Ct. = 24 Ct./Pal.

# Sachbezeichnung:

Brötchen, vorgebacken, tiefgekühlt

#### Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENVOLLKORNMEHL, Traubenzucker.

Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA, SENF, LUPINEN und SESAM enthalten.

## Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN. Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA, SENF, LUPINEN und SESAM enthalten.

### Nährwerte pro 100g

Energie	1'023 kJ / 242 kcal
Fett	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	1 g
Eiweiss	7.4 g
Salz	1.6 g

#### **Zubereitung:**

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

## Masse:

Produkt Karton

Länge ca. 21 cm Breite ca. 7 cm Länge 60 cm Breite 41 cm

Höhe ca. 4 cm Ø Höhe 29 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

#### Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

## Verpackung:

Primärverpackung Kunststoffbeutel

Sekundärverpackung Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Erstellt, 11.12.2024 Art. Nr. 05090 Seite 1 von 2

## Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

## **Bestätigung**

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.