

Spezifikation

Aprikosenkuchen



Art. Nr.	05095
Kartoninhalt	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050955
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	18 Lagen à 12 Ct. = 216 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Aprikosenkuchen, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

Aprikosen 45%, Wasser, DINKELMEHL, Zucker, EIER*, WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], MANDELN, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, Zitronen, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Reisstärke, VOLLEIPULVER*, Backtriebmittel [E500], Säuerungsmittel [Citronensäure], jodiertes Kochsalz, Zitronensaft, Backtriebmittel [E450], Geliermittel [Pektin], Aroma, Vanillin, Farbstoff [Carotin], Hefe, Antioxidationsmittel [Ascorbinsäure], WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Emulgatoren [E472b, E475], Konservierungsstoff [Kaliumsorbat]. *aus Bodenhaltung

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, MILCH, EIER, MANDELN. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	756 kJ / 183 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.6 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	14 g
Eiweiss	4.2 g
Salz	0.3 g

Zubereitung:

Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge
Höhe ca. 4 cm

Breite
Ø ca. 24 cm

Karton

Länge 25.4 cm
Höhe 8.2 cm

Breite 25.4 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Aluform, Schlauchbeutelolie, Papierspitz

Sekundärverpackung

Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

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.