

# Spezifikation



## Zwetschkuchen

Art. Nr.	05096
Kartoninhalt	1 x (12 x ca. 108 g) = 1.300 kg
EAN	7611687050962
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:

Zwetschkuchen, gebacken, tiefgekühlt

### Zutaten:

Zwetschgen 46%, DINKELMEHL, EIER\*, Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], MANDELN, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Kartoffelstärke, Glucosesirup, Palmfett, Reisstärke, Zitronen, VOLLEIPULVER\*, Backtriebmittel [E450, E500], Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], jodiertes Kochsalz, Geliermittel [Pektin], Hefe, Säuerungsmittel [Citronensäure], Vanillin, Farbstoff [Carotin], Emulgatoren [E472b, E475], GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat], Sonnenblumenöl, Zitronensaftkonzentrat, Aroma. \*aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von SOJA, SESAM und HARTSCHALENOBST enthalten.

### Allergeninformation:

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

### Nährwerte pro 100g

Energie	988 kJ / 237 kcal
Fett	6.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.8 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	15 g
Eiweiss	4.7 g
Salz	0.31 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, Spitzpapier

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.