
Produktebezeichnung: Marroni-Dessert mit Sauerkirschen

Dessert aux marrons et griottes

Art.Nr.Kunde 5108

Art.Nr.Lieferant 5108

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	73 g
Hauptbestandteile	Zuckerteigbödeli, Crème-Füllung mit Maronen-Purée, Geleé Dekor mit Sauerkirschen
Aussehen (Standard)	Runde Form, der obere Teil besteht aus einem Geleé-Spiegel mit Sauerkirschen, leichtes Abfärben der Sauerkirschen ist natürlich
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Sauerkirschen 23%, Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB*, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Maronen-Purée 21% [Edelkastanien 76%, Zucker, Glucosesirup, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat)], Zucker, Wasser, WEIZENWEISSMEHL, JOGHURT nature, BUTTER, EIER**, Feuchthaltemittel [Sorbit], fettarmes Kakaopulver, Speisegelatine [Rind], Reisstärke, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Aroma, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, natürliches Aroma, Vanillin.

*aus Freilandhaltung

**aus Bodenhaltung

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	911
Energiewert Kcal	218
Eiweiss	2.3
Kohlenhydrate	30
Fett	9.8
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren auf dem Teller anrichten und im Kühlschrank ca. 3-4 h oder bei Raumtemperatur ca. 80-90 min auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C lagern und innert 24 h konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Es kann rötliche Verfärbungen der Crème aufgrund der Sauerkirschen geben.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Marroni-Dessert mit Sauerkirschen

Dessert aux marrons et griottes

Art.Nr.Kunde 5108

Art.Nr.Lieferant 5108

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.752 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kartonraster, Kunststoffolie
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
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	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.



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: Marroni-Dessert mit Sauerkirschen

Dessert aux marrons et griottes

Art.Nr.Kunde 5108

Art.Nr.Lieferant 5108

Seite 3 von 3
