

---

**Produktebezeichnung: Mini Pain au chocolat, "Jet"**

Mini Pain au Chocolat, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5115

Art.Nr.Lieferant 5115

Seite 1 von 3

---

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Kunde (Empfänger)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Lieferant</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Telefon / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Kontaktperson QS</b>	<b>Corinne Bieri</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	30 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Butterhefeteig, Schokoladenfüllung
<b>Aussehen (Standard)</b>	Butterhefeteig mit Schokoladenfüllung, ungebacken, vorgegärt, tiefgekühlt Hergestellt in Frankreich.
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENMEHL, BUTTER 21%, Wasser, Schokolade 12,5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN)], Rohrzucker, Hefe, WEIZENKLEBER, EIER aus Freilandhaltung, Kochsalz, VOLLMILCHPULVER, Zucker, WEIZENSAUERTEIG [Wasser, WEIZENMEHL], Farbstoff [Carotin], Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzym.  
Kann Spuren von MANDELN, HASELNÜSSEN, CASHEWNÜSSEN, PEKANNÜSSEN enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1886
<b>Energiewert Kcal</b>	452
<b>Eiweiss</b>	9.0
<b>Kohlenhydrate</b>	44.5
<b>Fett</b>	25.7
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 14 Min. bei ca. 200°C, (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

---

---

**Produktebezeichnung: Mini Pain au chocolat, "Jet"**

Mini Pain au Chocolat, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5115

Art.Nr.Lieferant 5115

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	45 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	1.350 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	120 (10 Lagen à 12 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel verschweisst
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette.
<b>Datierungstyp</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Datierungsformat</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codierung Warenlos</b>	Nein
<b>Aufbau der Codierung</b>	
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	365 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	152 Tage

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte****Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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.

---



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: Mini Pain au chocolat, "Jet"**

Mini Pain au Chocolat, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5115

Art.Nr.Lieferant 5115

Seite 3 von 3

---