

Produktebezeichnung: Belle Hélène-Schnitte

Tranche Belle Hélène

Art.Nr.Kunde 5154

Art.Nr.Lieferant 5154

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	470 g
Hauptbestandteile	Biscuit hell, Schokoladencreme, Birnenstückchen, aromatisierte Vanillecreme, geröstete Mandeln
Aussehen (Standard)	Gleichmässig hohe Schnitte, Oberfläche gleichmässig mit Mandeln abgestreut
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Pâtisseriescreme [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Birnen 21%, Vanillecreme [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (E466), Geliermittel (Natriumalginat), Säureregulator (E263), Stabilisatoren (E516, Diphosphate), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Aroma, Farbstoffe (Riboflavine, Annatto)], MANDELN, Zucker, Couverture [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), natürliches Aroma], EIER aus Bodenhaltung, Fettglasur [Zucker, Palmöl, fettarmes Kakaopulver, Sonnenblumenöl, Emulgator (Lecithine), natürliches Aroma], VOLLMILCH, WEIZENWEISSMEHL, Glucosesirup, Palmkernöl gehärtet, Speisegelatine [Rind], WEIZENKLEBER, Emulgatoren [E471, 472a], Säureregulator [Citronensäure], MAGERMILCHPULVER, MILCHPROTEIN, Kochsalz, Antioxidationsmittel [Ascorbinsäure], Stabilisator [E340], Aroma [Vanillin], GERSTENMALZMEHL.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1055
Energiewert Kcal	253
Eiweiss	3.4
Kohlenhydrate	22
Fett	17
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren in Portionen schneiden und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Belle Hélène-Schnitte

Tranche Belle Hélène

Art.Nr.Kunde 5154

Art.Nr.Lieferant 5154

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	2 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	0.940 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier
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: Belle Hélène-Schnitte

Tranche Belle Hélène

Art.Nr.Kunde 5154

Art.Nr.Lieferant 5154

Seite 3 von 3
