

Spezifikation



Baumusstorte, ungeschnitten

Art. Nr.	05159
Kartoninhalt	1 x 1400 g = 1.400 kg
EAN	7611687051594
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	25 Lagen à 8 Ct. = 200 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Baumusstorte, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, BAUMNÜSSE 21%, Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Glucosesirup, EIER*, Palmöl, Wasser, Traubenzucker, VOLLRAHM, VOLLMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator [SOJALECITHIN], Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, GERSTENMALZMEHL. *aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

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

Nährwerte pro 100g

Energie	2'049 kJ / 494 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.5 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	25 g
Eiweiss	6.5 g
Salz	0.12 g

Zubereitung:

Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge
Breite
Höhe ca. 3.5 cm
Ø ca. 26 cm

Karton

Länge 26.9 cm
Breite 26.9 cm
Höhe 4.8 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Tortenscheibe, Tortentrennpapier
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.