Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
Backkunst à la Suisse

Spezifikation

Linzertorte, ungeschnitten

Art. Nr.	05160
Kartoninhalt	1 x 1000 g = 1.000 kg
EAN	7611687051600
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	456 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	25 Lagen à 8 Ct. = 200 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Linzertorte mit Bäckerei-Fruchtzubereitung Himbeer, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
Bäckerei-Fruchtzubereitung Himbeer 40% [Zucker, Himbeermark 25%, Wasser, Glucosesirup, Traubenzucker, Feuchthaltemittel (Sorbit), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Himbeeraroma, färbende Konzentrate (Süsskartoffel, Rettich, Apfel, Saflor, Zitrone), Säureregulatoren (Natriumcitrat), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Festigungsmittel (Calciumcitrat)], WEIZENWEISSMEHL, Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], EIER*, Gelée neutral [Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma], Wasser, HASELNÜSSE, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, fettarmes Kakaopulver, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER. *aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'449 kJ / 345 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.6 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	34 g
Eiweiss	4 g
Salz	0.46 g

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

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge		Breite		Länge	26.9 cm	Breite	26.9 cm
Höhe	ca. 2.5 cm	Ø	ca. 26 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.