

Produktebezeichnung: Linzertorte, ungeschnitten

Tourte de Linz, non découpée

Art.Nr.Kunde 5160

Art.Nr.Lieferant 5160

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	1000 g
Hauptbestandteile	Linzerteig, Himbeermarmelade
Aussehen (Standard)	Arttypisch; Durchmesser: 26 cm
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Bäckerei-Fruchtzubereitung Himbeer [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 aus Bodenhaltung, 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.
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1365
Energiewert Kcal	325
Eiweiss	3.9
Kohlenhydrate	54
Fett	10
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen. Aufgetaut innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Linzertorte, ungeschnitten

Tourte de Linz, non découpée

Art.Nr.Kunde 5160

Art.Nr.Lieferant 5160

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	1 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.000 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	200 (25 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Spitzenpapier, Silikonpapier
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	456 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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: Linzertorte, ungeschnitten

Tourte de Linz, non découpée

Art.Nr.Kunde 5160

Art.Nr.Lieferant 5160

Seite 3 von 3
