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

Marmor-Cake

Art. Nr.	05171
Kartoninhalt	2 x 1500 g = 3.000 kg
EAN	7611687051716
Gesamthaltbarkeitsdatum (≤ -18°C)	365 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung (≤ -18°C)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	12 Lagen à 7Ct. = 84 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:
Marmor-Cake, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:
Zucker, VOLLMILCH, WEIZENWEISSMEHL, Rapsöl, EIER*, WEIZENSTÄRKE, Schokolade [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Backtriebmittel [E450, E500], fettarmes Kakaopulver, jodiertes Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Vanillin. *aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'710 kJ / 408 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.8 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	31 g
Eiweiss	4.9 g
Salz	1.1 g

Zubereitung:
Aus dem Beutel nehmen und im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt				**Karton**			
Länge	ca. 48 cm	Breite	ca. 9 cm	Länge	48.9 cm	Breite	23.9 cm
Höhe	ca. 9 cm	Ø		Höhe	11.8 cm		

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:
Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung	Kunststoffbeutel, verschweisst
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.