

Produktebezeichnung: Berliner, gepudert

Boule de Berlin, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 5172

Art.Nr.Lieferant 5172

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	72g
Hauptbestandteile	Berlinerteig, Johannisbeer-Himbeer- Bäckereimarmelade, Staubzucker
Aussehen (Standard)	Arttypisch rund, mit Marmelade gefüllt, mit Staubzucker gestaubt, tiefgekühlt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard Hergestellt in Deutschland

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENMEHL, Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre 20% [Früchte* 35% (Himbeeren, rote Johannisbeeren), Zucker, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Palmfett, VOLLEI pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, Wasser, Rapsöl, Dekorzucker 2% [Traubenzucker, WEIZENSTÄRKE, Palmfett], Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator [E471], Traubenzucker, EIWEISSPULVER aus Bodenhaltung, Kochsalz.

*Entspricht 7% Frucht im Endprodukt.

Kann Spuren von MANDELN, HASELNÜSSEN, WALNÜSSEN, SESAM und SOJA enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1517
Energiewert Kcal	362
Eiweiss	6.9
Kohlenhydrate	48
Fett	15
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur 60-90 Min. auftauen lassen und / oder bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) ca. 1-2 Min. aufbacken. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Berliner, gepudert

Boule de Berlin, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 5172

Art.Nr.Lieferant 5172

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	48
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.456 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	48 (12 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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	91 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: Berliner, gepudert

Boule de Berlin, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 5172

Art.Nr.Lieferant 5172

Seite 3 von 3
