

Produktebezeichnung: Schoko-Sahne-Schnitte

Tranches choco à la crème

Art.Nr.Kunde 5219

Art.Nr.Lieferant 5219

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	108 g
Hauptbestandteile	Schoko-Sahne-Schnitten, gluten - & laktosefrei
Aussehen (Standard)	Schoko-Sahne-Schnitte (dunkle Rührteigböden mit Kakao-Sahne-Füllung 56%), tiefgefroren, glutenfrei, vorgeschnitten in 12 Portionen. Hergestellt mit laktosefreien* Milcherzeugnissen. Hergestellt in Deutschland.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Laktosefreie* SCHLAGSAHNE 42% [SCHLAGSAHNE, Laktase], Zucker, VOLLEI**, Rapsöl, Wasser, Kartoffelstärke, fettarmer Kakao 4%, Glukose-Fructose-Sirup, Reisquellmehl, Traubenzucker, Speisegelatine [Rind], Backtriebmittel [E450, E500, E341], modifizierte Kartoffelstärke, Kochsalz, HÜHNEREI-EIKLARPULVER.
*RESTLAKTOSEGEHALT: <100mg/100g. **aus Bodenhaltung.
Kann Spuren von HARTSCHALENOBST, ERDNÜSSEN und SOJA enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1351
Energiewert Kcal	325
Eiweiss	3.7
Kohlenhydrate	24.5
Fett	23.2
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Schnitte aus der Verpackung nehmen und in der Kühlung (6-7°C) ca. 8 Stunden auftauen lassen. Aufgetaute Kuchen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Schoko-Sahne-Schnitte

Tranches choco à la crème

Art.Nr.Kunde 5219

Art.Nr.Lieferant 5219

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	4 x 12 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.184 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	66 (6 Lagen à 11 Ct.)
Innenverpackung	Faltschachtel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	540 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	60 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/g
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.

Kern & Sammet

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: Schoko-Sahne-Schnitte

Tranches choco à la crème

Art.Nr.Kunde 5219

Art.Nr.Lieferant 5219

Seite 3 von 3
