
Produktebezeichnung: Mandelgipfel

Croissant aux amandes

Art.Nr.Kunde 5269

Art.Nr.Lieferant 5269

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	95 g
Hauptbestandteile	Blätterteig, Mandelfüllung
Aussehen (Standard)	Zu Gipfel gerolltes Blätterteigdreieck mit Mandelfüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, Zucker, MANDELN 9%, Invertzuckersirup, jodiertes Kochsalz, WEIZENFASERN, Zitronen, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, pflanzliches Protein [Erbse], Zitronensaft, Vanillinzucker [Zucker, Vanillin], natürliches Aroma, Glucosesirup, Reisquellmehl, GERSTENMALZMEHL.
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1573
Energiewert Kcal	378
Eiweiss	5.9
Kohlenhydrate	38
Fett	22
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 30-35 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben glasieren. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Mandelgipfel

Croissant aux amandes

Art.Nr.Kunde 5269

Art.Nr.Lieferant 5269

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	28 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.660 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, Luftpolsterfolie, Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet.
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	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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 Inhaltstoffe 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.



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: Mandelgipfel

Croissant aux amandes

Art.Nr.Kunde 5269

Art.Nr.Lieferant 5269

Seite 3 von 3
