

Produktebezeichnung: Chäschüechli, vorgebacken

Petit ramequin au fromage, précuit

Art.Nr.Kunde 5330

Art.Nr.Lieferant 5330

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	82 g
Hauptbestandteile	Teigschale mit Käsefüllung
Aussehen (Standard)	Runde, mürbe Teigschale mit saftiger, pikanter Käsefüllung, ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

MAGERMILCH, KÄSEMISCHUNG 20%, WEIZENWEISSMEHL, pflanzliche Öle (Raps, Raps gehärtet), WEIZENSTÄRKE, Wasser, VOLLEI aus Bodenhaltung, SOJAMEHL, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert, Zucker, Zwiebeln, Gewürze, Verdickungsmittel [Xanthan], Hefe.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1170
Energiewert Kcal	280
Eiweiss	9.5
Kohlenhydrate	22
Fett	17
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C, ca. 6-8 Minuten backen, mit wenig Dampf. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produktebezeichnung: Chäschüechli, vorgebacken

Petit ramequin au fromage, précuit

Art.Nr.Kunde 5330

Art.Nr.Lieferant 5330

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	18 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.476 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	300 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	113 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 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.



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: Chäschüechli, vorgebacken

Petit ramequin au fromage, précuit

Art.Nr.Kunde 5330

Art.Nr.Lieferant 5330

Seite 3 von 3
