

---

**Produktebezeichnung: Pizza Margherita, vorgebacken**

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5334

Art.Nr.Lieferant 5334

Seite 1 von 3

---

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Kunde (Empfänger)</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG</b>
<b>Lieferant</b>	<b>Kern &amp; Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil</b>
<b>Telefon / Fax</b>	<b>Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83</b>
<b>Kontaktperson QS</b>	<b>Corinne Bieri</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	310 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella
<b>Aussehen (Standard)</b>	Arttypische Pizza, gleichmässig bestrichen mit Tomatensauce und Mozzarella. Durchmesser 28 +/- 1 cm.
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Teig (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Hefe, WEIZENMALZMEHL), Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella 19% (MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, Lab), Speisesalz, Oregano.  
Kann SOJA und SENF enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	930
<b>Energiewert Kcal</b>	222
<b>Eiweiss</b>	11
<b>Kohlenhydrate</b>	32
<b>Fett</b>	5.4
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Tiefgekühltes Produkt: im vorgeheizten Backofen: 200 °C 10-12 Min. Aufgetautes Produkt: im vorgeheizten Backofen: 200 °C 6-8 min. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Hergestellt in Italien.
--------------------	---

---

---

**Produktebezeichnung: Pizza Margherita, vorgebacken**

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5334

Art.Nr.Lieferant 5334

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	12 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	3.720 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	78 (6 Lagen à 13 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoff-Schrumpffolie
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<b>Datierungstyp</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Datierungsformat</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codierung Warenlos</b>	Nein
<b>Aufbau der Codierung</b>	
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	365 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	152 Tage

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte**

<b>Aerobe mesophile Keime:</b>	<100'000/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Salmonella spp:</b>	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: Pizza Margherita, vorgebacken**

Pizza Margherita, précuite

Art.Nr.Kunde 5334

Art.Nr.Lieferant 5334

Seite 3 von 3

---