

Produktebezeichnung: Schoggigipfel Minor, "Jet"

Croissant au chocolat Minor, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5440

Art.Nr.Lieferant 5440

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	Patrick Näf

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	105 g
Hauptbestandteile	tourierter Hefeteig, Minorschoggistengel, Haselnussgranulat
Aussehen (Standard)	Vorgegärter gipfelförmiger Teigling; gefüllt mit Minorschoggistengel; bestreut mit Haselnussgranulat
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Praliné Stengel 18% [Zucker, HASELNÜSSE 24%, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, MANDELN, Kakaomasse, SOJAMEHL, Emulgator (SOJALECITHIN), Vanilleextrakt], Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Raps, Raps gehärtet, Kokos), Wasser, Emulgator (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], HASELNÜSSE, EIER*, Hefe, Zucker, WEIZENKLEBER, jodiertes Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, MILCHZUCKER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme [WEIZEN]. *aus Bodenhaltung. Kann Spuren von HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1715
Energiewert Kcal	411
Eiweiss	7.6
Kohlenhydrate	40
Fett	24
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 20 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 20 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben bestäuben. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Schoggigipfel Minor, "Jet"

Croissant au chocolat Minor, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5440

Art.Nr.Lieferant 5440

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	60 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	6.300 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	40 (8 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, Plastikbeutel, mit Minor-Verkaufsbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	210 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 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 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: Schoggigipfel Minor, "Jet"

Croissant au chocolat Minor, "Jet"

Art.Nr.Kunde 5440

Art.Nr.Lieferant 5440

Seite 3 von 3
