

Spezifikation



Sesam Bun, geschnitten

| | |
|---|---------------------------------|
| Art. Nr. | 05463 |
| Kartoninhalt | 16 x 80 g = 1.280 kg |
| EAN | 7611687054632 |
| Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) | 182 Tage |
| Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) | 91 Tage |
| Herstellungsland | Schweiz |
| Palettierung | 9 Lagen à 12 Ct. = 108 Ct./Pal. |

Sachbezeichnung:

Backware mit Sesam, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, SESAMSAMEN 4.9%, Hefe, Olivenöl, jodiertes Speisesalz, Zucker, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, SESAM. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten.

Nährwerte pro 100g

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie | 1'170 kJ / 277 kcal |
| Fett | 3.3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.4 g |
| Kohlenhydrate | 50 g |
| davon Zucker | 1.1 g |
| Eiweiss | 9.4 g |
| Salz | 1.4 g |

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Oder bei ca. 200°C, ca. 2-4 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 12.5 cm Breite ca. 11.5 cm
Höhe ca. 5 cm Ø

Karton

Länge 30.1 cm Breite 26.1 cm
Höhe 17.7 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Kunststoffbeutel

Sekundärverpackung

Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.