

Produktebezeichnung: Carac

Art.Nr.Kunde 5495

Art.Nr.Lieferant 5495

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	70 g
Hauptbestandteile	Mürbteigboden gebacken mit Truffesfüllung und grüner Fondantglasur
Aussehen (Standard)	Rundes Mürbteigbödeli (gefüllt mit Canachefüllung) und grüner Fondantglasur
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Fondant 24% [Zucker, Glucosesirup, Wasser, Emulgator (E471)], DINKELMEHL, Fettglasur [Zucker, Palmöl, fettarmes Kakaopulver, Sonnenblumenöl, Emulgator (Lecithine), natürliches Aroma], Couverture 12% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), natürliches Aroma], VOLLMILCH, Zucker, BUTTER, Pflanzenmargarine [pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure)], EIER*, Wasser, Speisegelatine [Rind], Rapsöl, Glucosesirup, Zitronen, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Farbstoffe [E141, Kurkumin, Riboflavine], Zitronensaft. *aus Bodenhaltung. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1674
Energiewert Kcal	399
Eiweiss	4.5
Kohlenhydrate	56
Fett	17
Transfett % vom Gesamtfett:	2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Stückweise bei Raumtemperatur ca.1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	9 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	0.630 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	200 (25 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier, Karton-Gittersteg
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.



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: Carac

Art.Nr.Kunde 5495

Art.Nr.Lieferant 5495

Seite 3 von 3
