

Produktebezeichnung: Laugensilser

Délice salé

Art.Nr.Kunde 5520

Art.Nr.Lieferant 5520

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	60 g
Hauptbestandteile	Laugensilserteig
Aussehen (Standard)	Längliches Brötchen, mit Natronlauge belaugt, 2x geschnitten, rötlichbraun gebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Säureregulator [Natriumhydroxid], GERSTENMALZMEHL, jodiertes Kochsalz, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, Reismehl, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	988
Energiewert Kcal	237
Eiweiss	7.0
Kohlenhydrate	42
Fett	3.7
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Laugensilser

Délíce salé

Art.Nr.Kunde 5520

Art.Nr.Lieferant 5520

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.000 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
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:	<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 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: Laugensilser

Délice salé

Art.Nr.Kunde 5520

Art.Nr.Lieferant 5520

Seite 3 von 3
