

---

**Produktebezeichnung: Bagel Sesam**

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5560

Art.Nr.Lieferant 5560

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>	100 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Hefeteig, Sesam
<b>Aussehen (Standard)</b>	rundliches Brötchen, typische Bagel-Form mit Loch, mit Sesam bestreut
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, SESAM 4%, Olivenöl, Hefe, jodiertes Kochsalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].  
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA und HARTSCHALEN Obst enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1026
<b>Energiewert Kcal</b>	251
<b>Eiweiss</b>	7.6
<b>Kohlenhydrate</b>	41
<b>Fett</b>	5.6
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Während 60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Expertentipp: Gefroren, bei ca. 200°C, ca. 2-4 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Bagel Sesam**

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5560

Art.Nr.Lieferant 5560

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	28 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	2.800 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel
<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>	182 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	91 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.

---



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: Bagel Sesam**

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5560

Art.Nr.Lieferant 5560

Seite 3 von 3

---