
Produktebezeichnung: Baguette

Baguette

Art.Nr.Kunde 5616

Art.Nr.Lieferant 5616

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	290 g
Hauptbestandteile	Baguetteteig
Aussehen (Standard)	Längliches, helles Baguette-Brot, 5 x geschnitten, vorgebacken, tiefgekühlt. Grösse: Toleranzlänge: 56 - 60cm
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, inaktivierte getrocknete Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).
Kann Spuren von MILCH, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1169
Energiewert Kcal	276
Eiweiss	9.2
Kohlenhydrate	55.8
Fett	1.0
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren, bei ca. 200°C, ca. 10-12 Minuten aufbacken. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Baguette

Baguette

Art.Nr.Kunde 5616

Art.Nr.Lieferant 5616

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	32
Gewicht p. Verkaufseinheit	9.280 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	28 (7 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	360 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	120 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: Baguette
Baguette

Art.Nr.Kunde 5616

Art.Nr.Lieferant 5616

Seite 3 von 3
