

---

**Produktebezeichnung: Mini Crèmeschnitte**

Mini mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 5859

Art.Nr.Lieferant 5859

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>	20 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Blätterteig, Vanillecrème, Fondantglasur
<b>Aussehen (Standard)</b>	Arttypisch, Länge: ca. 4cm, Breite: ca. 2.5cm Höhe: ca. 2.5 cm
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Vanillecrème 39% [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (E466), Geliermittel (Natriumalginat), Säureregulator (E263), Stabilisatoren (E516, Diphosphate), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Aroma, Farbstoffe (Riboflavine, Annatto)], WEIZENWEISSMEHL, Fondant [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Emulgator (E471)], Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Patisseriecrème 8% [Wasser, pflanzliche Fette teilweise gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Aroma, Emulgator (E472b)], Bäckerei-Fruchtzubereitung [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Aprikosenmark aus Konzentrat, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säureregulator (Natriumcitrat), Farbstoff (Beta-Carotin), natürliches Aroma, Festigungsmittel (Calciumcitrate)], Glucosesirup, jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1190
<b>Energiewert Kcal</b>	285
<b>Eiweiss</b>	2.8
<b>Kohlenhydrate</b>	40
<b>Fett</b>	12.3
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Tiefgekühlt aus der Verpackung einzeln anrichten und bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

---

---

**Produktebezeichnung: Mini Crèmeschnitte**

Mini mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 5859

Art.Nr.Lieferant 5859 Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	44 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	0.880 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	320 (20 Lagen à 16 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Dauerfrischpapier weiss
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<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>	
<b>Staphylococcus aureus:</b>	<100/g
<b>Escherichia coli:</b>	<10/g
<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.

---

**Kern & Sammet**

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: Mini Crèmeschnitte**

Mini mille-feuilles

Art.Nr.Kunde 5859

Art.Nr.Lieferant 5859

Seite 3 von 3

---