
Produktebezeichnung: Rahmschnitte Vanille-Himbeere

Millefeuille à la crème,vanille-frambois

Art.Nr.Kunde 5984

Art.Nr.Lieferant 5984

Seite 1 von 3

1. Allgemeine Angaben

Kunde (Empfänger)

Lieferant

Kern & Sammet AG, Seestrasse 26, 8820 Wädenswil

Telefon / Fax

Tel. 044 / 789 82 82 Fax 044 / 789 82 83

Kontaktperson QS

Maja Capatt

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk

ca. 85g

Hauptbestandteile

Blätterteig, Rahm, Vanillecrème, Himbeer-Bäckereimarmelade

Aussehen (Standard)

geschichtete Schnitte mit Rahm, Vanille und Himbeere, Länge: 8.5 cm, Breite: ca. 4 cm, Höhe: ca. 3.5 cm

Unakzeptable Fehler

Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

VOLLRAHM 41%, Vanillecrème 32% [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (Calciumalginat, E466), natürliches Vanillearoma, Vanillin, Farbstoffe (Riboflavin, Annatto)], WEIZENWEISSMEHL, Himbeer Bäckereimarmelade 7.6% [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Traubenzucker, Himbeeren, Himbeermark aus Konzentrat, Sorbit, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), färbender Fruchtsaft aus Konzentrat, Säureregulatoren (Natriumcitrat, Calciumcitrat), Aroma, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat)], Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], Wasser, Zucker, jodiertes Speisesalz, Reisstärke, GERSTENMALZ, WEIZENKLEBER, Speisegelatine (Rind).
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ

1140

Energiewert Kcal

275

Eiweiss

2.7

Kohlenhydrate

21

Fett

20

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.

Produktebezeichnung: Rahmschnitte Vanille-Himbeere

Millefeuille à la crème, vanille-frambois

Art.Nr.Kunde 5984

Art.Nr.Lieferant 5984

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.040 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	
Innenverpackung	Dauerfrischpapier
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	140 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	70 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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.



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: Rahmschnitte Vanille-Himbeere

Millefeuille à la crème, vanille-frambois

Art.Nr.Kunde 5984

Art.Nr.Lieferant 5984

Seite 3 von 3
