

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
05.05.2020

Produktebezeichnung: Apfel-Plunder "Jet"

gehaben, tiefgekühlt,

Art.Nr.Kunde 4944

Art.Nr.Lieferant 4944

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	Maja Capatt

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	100 g
Hauptbestandteile	Buttergipfelteig, Apfelplunderfüllung
Aussehen (Standard)	typische Strudelform mit Apfelfüllung, vorgegärt, Oberseite quer gefächert
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Äpfel 28%, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Raps, Raps gehärtet, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma], Zucker, Sultaninen 4.3% [mit Baumwollsaatöl], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, Reisstärke, WEIZENKLEBER, Zitronen, jodiertes Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, BUTTERMILCHPULVER, Zimt, VOLLMILCHPULVER, GERSTENMALZMEHL, MILCHZUCKER, HASELNÜSSE, Antioxidationsmittel [Natriumascorbat], Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Zitronensaftkonzentrat, Backtriebmittel [E503], Aromen, Enzyme [WEIZEN].
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1070
Energiewert Kcal	255
Eiweiss	4.2
Kohlenhydrate	35
Fett	10.3
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren auf Backblech mit Backpapier absetzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200°C ca. 18 Min. backen. Gebäcke nach Belieben glasieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Apfel-Plunder "Jet"

gehaben, tiefgekühlt,

Art.Nr.Kunde 4944

Art.Nr.Lieferant 4944

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.000 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	72 (9 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier, Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	238 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 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: Apfel-Plunder "Jet"

gehaben, tiefgekühlt,

Art.Nr.Kunde 4944

Art.Nr.Lieferant 4944

Seite 3 von 3
