
Produktebezeichnung: Schokoladen Muffin (Rainforest Alliance)

Muffin au chocolat (Rainforest Alliance) Art.Nr.Kunde 5056

Art.Nr.Lieferant 5056 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	105g
Hauptbestandteile	Kuchenmasse, Schokoladenwürfel und Kakaofüllung.
Aussehen (Standard)	gleichmässig gebackenes rundes dunkelbraunes Kuchlein mit Schokoladen-Kern
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, VOLLMILCH, Zucker, Schokolade 11% [Zucker, Kakaomasse*, Kakaobutter*], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Kakaofüllung 10% [Zucker, Sonnenblumenöl, fettarmes Kakaopulver*, Kokosöl, Reisstärke, Kakaopulver*, MAGERMILCHPULVER, Sheabutter, Illipebutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Kochsalz, Vanille], Rapsöl, fettarmes Kakaopulver*, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, WEIZENKLEBER, jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL.*Rainforest Alliance-zertifiziert
Kann Spuren von HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1507
Energiewert Kcal	361
Eiweiss	5.9
Kohlenhydrate	41
Fett	19
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur 60 Min. auftauen lassen. Aufgetaut innert 24 h konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Schokoladen Muffin (Rainforest Alliance)

Muffin au chocolat (Rainforest Alliance)

Art.Nr.Kunde 5056

Art.Nr.Lieferant 5056

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.520 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	65 (13 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Papierförmchen, 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	238 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	122 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.



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: Schokoladen Muffin (Rainforest Alliance)

Muffin au chocolat (Rainforest Alliance)

Art.Nr.Kunde 5056

Art.Nr.Lieferant 5056

Seite 3 von 3
