

---

**Produktebezeichnung: Original Bierbrezel "Jet"**

Original aus Deutschland

Art.Nr.Kunde 4774

Art.Nr.Lieferant 4774

Seite 1 von 2

---

## 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>Maja Capatt</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	ca. 110g
<b>Hauptbestandteile</b>	Laugenbrezelteig, Natronlauge. Beilage: Streusalz.
<b>Aussehen (Standard)</b>	Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Jodsalz, SAHNEPULVER, WEIZENMALZMEHL, MAGERMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Zucker, Verdickungsmittel, (E 412), GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator, (E472e), Säureregulatoren (E 524; E 450; E 341), Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylase, Xylanase).  
Allergene: Enthält Weizengluten und Milch. Kann Spuren von Soja und Ei enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1394
<b>Energiewert Kcal</b>	333
<b>Eiweiss</b>	12.5
<b>Kohlenhydrate</b>	68.5
<b>Fett</b>	1
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	BACKANLEITUNG: Bei Raumtemperatur ca. 20 min antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C, 13 min ohne Dampf und mit geöffnetem Zug backen
--------------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Original Bierbrezel "Jet"**

Original aus Deutschland

Art.Nr.Kunde 4774

Art.Nr.Lieferant 4774 Seite 2 von 2

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	72
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	7.920kg kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	44 (11 Lagen à 4 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<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>	180 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	45 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 Inhaltstoffe 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**  
Tiefkühl 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.**