
Produktebezeichnung: Bruffin Apfel-Nuss

Bruffin aux pommes et aux noix

Art.Nr.Kunde 5626

Art.Nr.Lieferant 5626

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	110 g
Hauptbestandteile	Hefeteig, Apfelfüllung, gehackte Nüsse
Aussehen (Standard)	Hefeteigrolle mit Apfelfüllung und gehackten Nüssen gefüllt, gebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Apfel Bäckereimarmelade 18.8% [Zucker, Apfelmark, Wasser, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Festigungsmittel (Calciumcitrat), Sonnenblumenöl, Apfelaroma], Apfelmark 15.8%, Wasser, BUTTER, HASELNÜSSE 4.6%, Invertzuckersirup, Reisstärke, WEIZENFASERN, Zucker, Hefe, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], jodiertes Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, MILCHZUCKER, Zitronen, Säuerungsmittel [Zitronensäure], GERSTENMALZMEHL, Zimt, MILCHEIWEISS, Zitronensaftkonzentrat. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1200
Energiewert Kcal	285
Eiweiss	4.6
Kohlenhydrate	42
Fett	10.1
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen oder bei ca. 180°C, ca. 2 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Bruffin Apfel-Nuss

Bruffin aux pommes et aux noix

Art.Nr.Kunde 5626

Art.Nr.Lieferant 5626

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	24 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.640 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	65 (13 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Papierförmchen, 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	235 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 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: Bruffin Apfel-Nuss

Bruffin aux pommes et aux noix

Art.Nr.Kunde 5626

Art.Nr.Lieferant 5626

Seite 3 von 3
