

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
30.01.2019

Produktebezeichnung: Laugensilser

Délice salé

Art.Nr.Kunde 4168

Art.Nr.Lieferant 4168

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. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	60 g
Hauptbestandteile	Laugensilserteig
Aussehen (Standard)	Längliches Brötchen, mit Natronlauge belauget, 2x geschnitten, rötlichbraun 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, Wasser, Rapsöl, Hefe, MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Traubenzucker, MILCHEIWEISS, BUTTER, jodiertes Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZ, Reismehl, Oberflächenbehandlungsmittel [Natriumhydroxid].
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	950
Energiewert Kcal	230
Eiweiss	7.3
Kohlenhydrate	41
Fett	3.8
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Laugensilser

Délíce salé

Art.Nr.Kunde 4168

Art.Nr.Lieferant 4168

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	60 Stk.	(Geschüttet)
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.600 kg	kg
Verkaufseinheiten p. Palette	48	(6Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Alimarca	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 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: Laugensilser

Délice salé

Art.Nr.Kunde 4168

Art.Nr.Lieferant 4168

Seite 3 von 3
