
Produktebezeichnung: Ciabatta aus dem Steinofen

Art.Nr.Kunde 5058

Art.Nr.Lieferant 5058

Seite 1 von 2

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	Ciabatta Brotteig
Aussehen (Standard)	Vorgebackenes, rustikales, rechteckiges, flaches Brot mit grobporiger Krume
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Weizenweissmehl, Wasser, Weizensauerteig (Weizenweissmehl, Wasser), Hefe, Kochsalz, Gerstenmalzextrakt, Backmittel (Weizenweissmehl, Weizenkleber, Zucker, Weizenmalzmehl).
Kann Spuren von Milch, Ei, Soja, und Sesam enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1073
Energiewert Kcal	253
Eiweiss	7.7
Kohlenhydrate	52
Fett	0.9
Transfett % vom Gesamtfett:	
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Ca. 2-4 Min. bei 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	55 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	5.500 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	24 (6 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	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	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	120 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 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.



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.