

---

**Produktebezeichnung: Weisswälder- Himbeertorte**

Art.Nr.Kunde 5086

Art.Nr.Lieferant 5086 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>	120 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Helles Biscuit mit Zuckersirup getränkt, Patisseriecrèmefüllung mit Vanille, Himbeerfruchtfüllung, weisse Schokoladenspäne
<b>Aussehen (Standard)</b>	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), gleichmässig mit weissen Schokoladenspänen eingestreut, geschnitten in 10 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB aus Bodenhaltung, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Himbeer-Fruchtfüllung 15.5% [Himbeeren 50%, Wasser, Zucker, modifizierte Maisstärke (E1442), Hibiskuskonzentrat, Holunderkonzentrat, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), natürliches Aroma], Zucker, Vanillecrème [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (Calciumalginat, E466), natürliches Vanillearoma, Vanillin, Farbstoffe (Riboflavin, Annatto)], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENWEISSMEHL, weisse Schokoladeflocken [Zucker, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, VOLLMILCHPULVER], Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Puderzucker, Reisstärke, Speisegelatine, Emulgatoren [E472b, E475]. Kann Spuren von SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1100
<b>Energiewert Kcal</b>	260
<b>Eiweiss</b>	3.2
<b>Kohlenhydrate</b>	33
<b>Fett</b>	13.5
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	10 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	1.200 kg kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	216 (18 Lagen  12 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<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>	456 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	182 Tage

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte**

<b>Aerobe mesophile Keime:</b>	<100'000/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	
<b>Staphylococcus aureus:</b>	<100/g
<b>Escherichia coli:</b>	<10/g
<b>Salmonella spp:</b>	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 schtzen.

---



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.**