
Produktebezeichnung: Weisswälder- Himbeertorte

Art.Nr.Kunde 5086

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

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

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	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

Stk. p. Verkaufseinheit	10 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.200 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	216 (18 Lagen  12 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	456 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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 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.