
Produktebezeichnung: Rüeblikorte

Tourte aux carottes

Art.Nr.Kunde 4336

Art.Nr.Lieferant 4336

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 | 100 g |
| Hauptbestandteile | Biscuit mit Rüebli und Haselnüssen, Puderzucker, Marzipanrüebli |
| Aussehen (Standard) | Durchmesser: 24 cm, Höhe: 3.8 cm (Toleranz: +/- 0.3 cm), gleichmässig mit Puderzucker bestreut, geschnitten in 10 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen. 10 Marzipanrüebli für Garnitur in einem Plastiksäckli |
| Unakzeptable Fehler | Gravierende Abweichungen vom Standard |

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Karotten 22%, Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, HASELNUSSMEHL 15.3%, WEIZENWEISSMEHL, Marzipan Decor-Rüebli 4% [Zucker, MANDELN 32%, Feuchthaltemittel (Sorbit), Glucosesirup, Enzym (Invertase), Farbstoffe (E141, E160e), MILCHEIWEISS], Gelée neutral [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma], Wasser, Zuckerware [Puderzucker, Wachsmaisstärke, Traubenzucker, Palmöl], Zitronen, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Zimt, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren [E472b, E475], Zitronensaftkonzentrat, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Energiewert kJ | 1210 |
| Energiewert Kcal | 295 |
| Eiweiss | 6.4 |
| Kohlenhydrate | 38 |
| Fett | 12.9 |
| Transfett % vom Gesamtfett: | < 2% |
| Quellenangabe | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

5. Verarbeitungshinweise

| | |
|--------------------|--|
| Zubereitung | Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 48 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren. |
|--------------------|--|

Produktebezeichnung: Rüeblikorte

Tourte aux carottes

Art.Nr.Kunde 4336

Art.Nr.Lieferant 4336

Seite 2 von 2

6. Lieferform

| | |
|---|---|
| Stk. p. Verkaufseinheit | 10 Stk. |
| Gewicht p. Verkaufseinheit | 1.000 kg kg |
| Verkaufseinheiten p. Palette | 180 (15 Lagen à 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: | <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.