

## Produktebezeichnung: Rahm- Schwarzwälder Torte

Art. Nr. Kunde 4330

Art. Nr. Lieferant 4330 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>	100 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Schokoladenbisquit, Schlagrahm, Schokoladenrahm, Sauerkirschen, Chocospäne
<b>Aussehen (Standard)</b>	Durchmesser: 24 cm, Höhe: 5 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), gleichmässig mit Chocospänen eingestreut, geschnitten in 10 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

### 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

VOLLRAHM 36%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Zucker, WEIZENWEISSMEHL, Schokoladeflocken 7% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], Couverture 6.3% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), Aroma], Sauerkirschen 5.7%, fettarmes Kakaopulver 1.1%, Puderzucker, Kirsch 0.7%, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Reisstärke, Speisegelatine, Reisstärke, Glucose Sirup, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER, BUTTERMILCHPULVER, Verdickungsmittel [Carrageen]. Alkoholhaltig. Kann Spuren von HARTSCHALENOBST enthalten.

### 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	<b>1290</b>
<b>Energiewert Kcal</b>	<b>310</b>
<b>Eiweiss</b>	<b>4.1</b>
<b>Kohlenhydrate</b>	<b>28</b>
<b>davon Zucker</b>	<b>19.9</b>
<b>Fett</b>	<b>19.1</b>
<b>davon ges. Fettsäuren</b>	<b>11.1</b>
<b>Salz</b>	<b>0.4</b>
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

### 5. Verarbeitungshinweise

#### Zubereitung

Im Kühlschrank 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Stunden konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

---

**Produktebezeichnung: Rahm- Schwarzwälder Torte**

Art. Nr. Kunde 4330

Art. Nr. Lieferant 4330 Seite 2 von 2

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	10 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	1.000 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	180 (15 Lagen à 12 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Tortenscheibe, Spitzenpapier, Tortentrennpapier
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
<b>Datierungstyp</b>	Produktionsdatum und 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 bei
<b>Lagerung</b>	< -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 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.**