
Produktebezeichnung: Aprikosenstange

Art.Nr.Kunde 5260

Art.Nr.Lieferant 5260 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	Blätterteig ungebacken, gefüllt mit Vanillecrème und Aprikosenfüllung
Aussehen (Standard)	Typische Stangenform, mit Einschnitten oben; gefüllt mit Vanillecrème und Aprikosenfüllung
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Aprikosenfüllung 25% [Aprikosen 70%, Zucker, Wasser, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), natürliches Aroma, Farbstoffe (Paprikaextrakt, Anthocyane, Beta Carotin), Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgator (E471)], Wasser, Vanillecrème [Wasser, Zucker, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Kartoffelstärke, Vanillearoma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl)], Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, jodiertes Speisesalz, Reisstärke, GERSTENMALZEXTRAKT, Dextrose, MILCHZUCKER. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1190
Energiewert Kcal	285
Eiweiss	4.0
Kohlenhydrate	36
Fett	14.2
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 25-27 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben glasieren. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	27 Stk.	(Auf Papier abgesetzt)
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.700 kg	kg
Verkaufseinheiten p. Palette		(X Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier, Plastikbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette	
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	91 Tage	

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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 schützen.

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

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.