
Produktebezeichnung: Focaccia Bun, geschnitten

Focaccia Bun, coupé

Art.Nr.Kunde 5541

Art.Nr.Lieferant 5541

Seite 1 von 3

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	75 g
Hauptbestandteile	Foccaciateig
Aussehen (Standard)	rundliches, flaches typisches Fladenbrötchen mit Gewürzen. Durchmesser ca. 11 cm. Geschnitten
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Hefe, Olivenöl, jodiertes Speisesalz, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Oregano, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	980
Energiewert Kcal	235
Eiweiss	7.4
Kohlenhydrate	43
Fett	2.9
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen oder bei ca. 200°C, ca. 2-4 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Focaccia Bun, geschnitten

Focaccia Bun, coupé

Art.Nr.Kunde 5541

Art.Nr.Lieferant 5541

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	35 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	2.625 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	40 (10 Lagen à 4 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 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.

Produktebezeichnung: Focaccia Bun, geschnitten

Focaccia Bun, coupé

Art.Nr.Kunde 5541

Art.Nr.Lieferant 5541

Seite 3 von 3
