
Produktebezeichnung: Mandelstange, bestreut

Flûte aux amandes, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 4300

Art.Nr.Lieferant 4300

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. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	115 g
Hauptbestandteile	Blätterteig, Mandelmasse, Glasur, Bestreuung
Aussehen (Standard)	Gleichmässige längliche Stange mit Mandelfüllung, gleichmässig bestreut
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

MANDELMASSE 32% [Zucker, MANDELN 30%, Wasser, Kartoffelflocken, modifizierte Kartoffelstärke, Invertzucker, Aroma], WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], Wasser, caramelisierter Puffreis [Rohrzucker, gepuffter Reis, Caramelzuckersirup], jodiertes Speisesalz, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, GERSTENMALZEXTRAKT.

Kann Spuren von MILCH, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1570
Energiewert Kcal	375
Eiweiss	6.2
Kohlenhydrate	45
Fett	18.9
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.
--------------------	---

Produktebezeichnung: Mandelstange, bestreut

Flûte aux amandes, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 4300

Art.Nr.Lieferant 4300

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	60 Stk.	(Auf Papier abgesetzt)
Gewicht p. Verkaufseinheit	6.900 kg	kg
Verkaufseinheiten p. Palette	50	(10 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, Plastikbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
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	182 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 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: Mandelstange, bestreut

Flûte aux amandes, saupoudrée

Art.Nr.Kunde 4300

Art.Nr.Lieferant 4300

Seite 3 von 3
