

---

**Produktebezeichnung: Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille**

Dessert fraise-vanille, crème fraîche      Art.Nr.Kunde      5478  
Art.Nr.Lieferant      5478

Seite 1 von 3

---

## 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>Corinne Bieri</b>                                       |

---

## 2. Produktbeschreibung

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b> | 62 g  |
| <b>Hauptbestandteile</b>         | Zuckerteigbödeli, Sauerrahm-Füllung mit Erdbeeren, Geleé Dekor mit Erdbeerpüree |
| <b>Aussehen (Standard)</b>       | Runde Form, der obere Teil besteht aus einem Geleé-Spiegel mit Erdbeerpüree     |
| <b>Unakzeptable Fehler</b>       | Gravierende Abweichungen vom Standard   |

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Pâtisseriescrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB aus Freilandhaltung, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Erdbeeren 22%, Geleé neutral [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Aroma], SAUERRAHM 12%, Zucker, WEIZENWEISSMEHL, BUTTER, Wasser, Invertzuckersirup, EIER aus Bodenhaltung, Randensaft, Reisstärke, Zitronensaft, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisegelatine [Rind], Zitronen, Vanilleschoten 0.05%, Backtriebmittel [E450, E500], Aroma, WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel [Citronensäure], Farbstoffe [Riboflavine], Vanillin.  
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

|                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Energiewert kJ</b>              | 1097                             |
| <b>Energiewert Kcal</b>            | 263                              |
| <b>Eiweiss</b>                     | 1.8                              |
| <b>Kohlenhydrate</b>               | 32                               |
| <b>Fett</b>                        | 14                               |
| <b>Transfett % vom Gesamtfett:</b> | < 2%                             |
| <b>Quellenangabe</b>               | Souci - Fachmann - Kraut Tabelle |

---

## 5. Verarbeitungshinweise

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Zubereitung</b> | Gefroren auf dem Teller anrichten und im Kühlschrank ca. 3-4 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 80-90 Min. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
|--------------------|---|

---

---

**Produktebezeichnung: Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille**

Dessert fraise-vanille, crème fraîche

Art.Nr.Kunde 5478

Art.Nr.Lieferant 5478

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

|   |   |
|---|---|
| <b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>            | 24 Stk.   |
| <b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>         | 1.488 kg  |
| <b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>       | 120 (15 Lagen à 8 Ct.)                              |
| <b>Innenverpackung</b>                    | Kartonraster, Kunststoffolie                        |
| <b>Aussenverpackung</b>                   | Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet |
| <b>Datierungstyp</b>                      | Mindestens haltbar bis:                             |
| <b>Datierungsformat</b>                   | dd:mm:jjjj  |
| <b>Codierung Warenlos</b>                 | Nein  |
| <b>Aufbau der Codierung</b>               |   |
| <b>Haltbarkeit ab Produktion</b>          | 365 Tage  |
| <b>Lagerung</b>                           | bei < -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.

---

**Kern & Sammet**

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.**

---

**Produktebezeichnung: Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille**

Dessert fraise-vanille, crème fraîche

Art.Nr.Kunde 5478

Art.Nr.Lieferant 5478

Seite 3 von 3

---