

---

**Produktebezeichnung: Pizza Margherita vegetarisch, vorgebacken**

Art.Nr.Kunde 5205

Art.Nr.Lieferant 5205 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>	300 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella
<b>Aussehen (Standard)</b>	Arttypische Pizza, gleichmässig bestrichen mit Tomatensauce und Mozzarella. Der Rand darf max. 2-3 cm ohne Sauce sein
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Tomatensauce 18% [Tomatenpurée, Tomatenpulpe, Wasser, Olivenöl, Kochsalz, Traubenzucker, Oregano], Mozzarella 18% [MILCH, Kochsalz, Labsalz, Milchbakterien], Wasser, Olivenöl, Kochsalz, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Hefe.  
Kann Spuren von FISCH, WEICH- und KREBSTIERE, EIERN, SENF und SOJA enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1000
<b>Energiewert Kcal</b>	239
<b>Eiweiss</b>	9.4
<b>Kohlenhydrate</b>	1.5
<b>Fett</b>	6.1
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

**Zubereitung** Denn Backofen vorheizen (200°C bei Ober- und Unterhitze, 180°C Umluft). Die Folie entfernen und die Pizza ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Pizza auf die mittlere Schiene legen und für ca. 11-13 Minuten backen. Die Pizza ist servierbereit, wenn der Käse ganz geschmolzen ist.

Hergestellt in Italien.

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	18 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	5.400 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	48 (6 Lagen à 8 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Schlauchbeutel folie
<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>	457 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	

---

**7. Mikrobiologische Sollwerte**

<b>Aerobe mesophile Keime:</b>	<100'000/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	<100/g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	
<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 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.

---



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.**