

---

**Produktebezeichnung: Krustenbrötli, dunkel**

Petit pain croustillant, bis

Art.Nr.Kunde 5987

Art.Nr.Lieferant 5987

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>Maja Capatt</b>

---

## 2. Produktbeschreibung

<b>Durchschn. Gewicht p. Stk</b>	100 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Brotteig
<b>Aussehen (Standard)</b>	Längliches, dunkles rustikales Brötli, leicht mit Mehl bestäubt, 2 x geschnitten, vorgebacken
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, WEIZENHALBWEISSMEHL, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENRÖSTMALZ, GERSTENMALZEXTRAKT, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure], Enzyme.  
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	950
<b>Energiewert Kcal</b>	230
<b>Eiweiss</b>	8.2
<b>Kohlenhydrate</b>	40
<b>Fett</b>	2.9
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

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

---

---

**Produktebezeichnung: Krustenbrötli, dunkel**

Petit pain croustillant, bis

Art.Nr.Kunde 5987

Art.Nr.Lieferant 5987

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	30 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	3.000 kg kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	56 (7 Lagen à 8 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel
<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>	182 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	91 Tage

---

**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 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: Krustenbrötli, dunkel**

Petit pain croustillant, bis

Art.Nr.Kunde 5987

Art.Nr.Lieferant 5987

Seite 3 von 3

---