

Fertigprodukte

Ausgabe vom: 22.02.2019

Produktebezeichnung **Blätterteig-Rolle**
Pâte feuilletée, rouleau

Art.Nr.Kunde 4016

Art.Nr.Lieferant 4016 Seite 1 von 2

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	3000g
Hauptbestandteile	Blätterteig
Aussehen (Standard)	Ausgerollt, rechteckig zugeschnitten und aufgerollt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], Wasser, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Trennmittel (Talkum), Konservierungsmittel (Sorbinsäure).
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100)

Energiewert kJ	1700
Energiewert Kcal	410
Eiweiss	4.8
Kohlenhydrate	37
Fett	26
Salz	1.2
Transfett % vom Gesamtfett:	<2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung Tiefgekühlten Teig ca. 24 Stunden im Kühlschrank in der ungeöffneten Packung auftauen lassen. Den Teig eine halbe Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Beim Abrollen können feine Rissstellen entstehen. Diese lassen sich durch simples Zusammendrücken resp. Verstreichen mit nassen Fingern wieder beheben. Papier kann als Backpapier verwendet werden.

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	1	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.000 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	144	(10 Lagen à 14Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel verschliessbar	
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 < -	
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 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.