

Produktebezeichnung: Erdbeertorte

Tourte à la fraise

Art.Nr.Kunde 4020

Art.Nr.Lieferant 4020

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	Corinne Bieri

2. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	ca. 120 g
Hauptbestandteile	Helles Biscuit, Erdbeerfüllung, rote Glasur
Aussehen (Standard)	Durchmesser: 24 cm (Toleranz: +/- 0.5 cm), je 2 Crème- und Biscuitschichten, roter Glasurspiegel, geschnitten in 12 gleichgrosse Stücke mit Trennpapier dazwischen
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Erdbeeren 32%, Patisseriecrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, EIGELB*, Zucker, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], JOGHURT nature, Zucker, EIER**, Wasser, WEIZENWEISSMEHL, Gelglasur [Glucosesirup, Wasser, färbende Extrakte (Süskartoffel, Karotten), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulatoren (Natriumcitrat, E327, E341), Farbstoff (Eisenoxid), Geliemittel (Pektin, Natriumalginat, E407), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)], Reisstärke, caramellisierter Puffreis [Rohrohrzucker, gepuffter Reis, Caramellzuckersirup, Invertzuckersirup, Glucosesirup, Speisegelatine [Rind], Randensaft, Aroma, Backtriebmittel [E450, E500], Geliemittel [Pektin], Zitronen, WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel [Citronensäure], Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat], WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren [E472b, E475], Farbstoffe [Riboflavine], Zitronensaft. *aus Freilandhaltung. **aus Bodenhaltung. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	703
Energiewert Kcal	167
Eiweiss	2.7
Kohlenhydrate	26
Fett	5.8
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Im Kühlschrank ca. 12 Std. oder stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. Auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Erdbeertorte

Tourte à la fraise

Art.Nr.Kunde 4020

Art.Nr.Lieferant 4020

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	12 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.440 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	216 (18 Lagen à 12 Ct.)
Innenverpackung	Tortenscheibe, Papierspitz, Tortentrennpapier
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:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	
Staphylococcus aureus:	<100/g
Escherichia coli:	<10/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.



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: Erdbeertorte

Tourte à la fraise

Art.Nr.Kunde 4020

Art.Nr.Lieferant 4020

Seite 3 von 3
