
Produktebezeichnung: Schoggi-Roulade

Art.Nr.Kunde 4624

Art.Nr.Lieferant 4624 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	1000 g
Hauptbestandteile	Biscuit dunkel, Schokoladencreme mit Milchcouverture und Johannesbeergelée, eingestreut mit Schokoladenspänen.
Aussehen (Standard)	Gleichmässige Roulade, Biscuit nicht eingerissen, gleichmässig mit Schokoladenspänen bestreut.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Patisseriecrème [Wasser, pflanzl. Fette teilw. gehärtet (Kokos, Palm, Palmkern, Emulgator (E472b)), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB, Glukosesirup], Johannesbeergelée [Zucker, Wasser, Glukosesirup, Johannesbeersaftkonzentrat 7.8%, Geliermittel (Pektin), Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)], Zucker, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Vanillecrème [Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Palmfett, Verdickungsmittel (Calciumalginat, E466), natürliches Vanillearoma, Vanillin, Farbstoffe (Riboflavin, Annatto)], WEIZENWEISSMEHL, Couverture 6.1% [Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator (SOJALECITHIN), Aroma (Vanillin)], Milchschokolade 5.4% [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanille-Aroma], Schokoladeflocken 4.5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], fettarmes Kakaopulver 0.7%, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Reisstärke, Emulgator [E475].
Kann Spuren von HARTSCHALENOBST enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1290
Energiewert Kcal	310
Eiweiss	3.5
Kohlenhydrate	35
Fett	17
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren in Portionen schneiden und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	---

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	3 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.000 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	120 (15 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier
Aussenverpackung	Wellkarton, 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 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.