

---

**Produktebezeichnung: Laugenbrezel mit Kräuterfrischkäsezubereitung**

Brezel avec fromage aux fines herbes

Art.Nr.Kunde 5385

Art.Nr.Lieferant 5385

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>	80 g
<b>Hauptbestandteile</b>	Laugengebäck mit Kräuterkäsezubereitung gefüllt
<b>Aussehen (Standard)</b>	Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume; gefüllt mit Kräuterkäsezubereitung
<b>Unakzeptable Fehler</b>	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, DOPPELRAHMFRISCHKÄSE 16% [MILCH, RAHM, MILCHPROTEIN, MAGERMILCHPULVER, Salz], Rapsöl, VOLLMILCH, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, BUTTER, jodiertes Speisesalz, Backmittel [WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], GERSTENMALZ, Zucker, Überzugsmittel [Natriumhydroxid], Meersalz, Knoblauch 0.1%, Pfeffer, Petersilie 0.1%, GERSTENMALZMEHL. Kann Spuren von EIER, SOJA, SESAM und HARTSCHALENOBST enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energiewert kJ</b>	1120
<b>Energiewert Kcal</b>	270
<b>Eiweiss</b>	7.3
<b>Kohlenhydrate</b>	47
<b>Fett</b>	4.9
<b>Transfett % vom Gesamtfett:</b>	< 2%
<b>Quellenangabe</b>	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

---

## 5. Verarbeitungshinweise

<b>Zubereitung</b>	In der Folie bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Laugenbrezel mit Kräuterfrischkäsezubereitung**

Brezel avec fromage aux fines herbes

Art.Nr.Kunde 5385

Art.Nr.Lieferant 5385

Seite 2 von 2

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	27 Stk.	Einzelverpackt
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	2.160 kg	kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	80	(8 Lagen à 10 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>	182 Tage	
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C	
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	70 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 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.**