
Produktebezeichnung: Meitschibei, gebacken

Gambettes aux noisettes, cuit

Art.Nr.Kunde 5496

Art.Nr.Lieferant 5496

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. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	95 g
Hauptbestandteile	Hefemürbteig gefüllt mit Haselnussfüllung
Aussehen (Standard)	Gebogener gleichschenkliger gefüllter Hefe-Mürbteigstrang mit Ei besprüht
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, HASELNÜSSE 12.6%, Zucker, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Kokos), Wasser, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure)], EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, BUTTER, WEIZENFASERN, Hefe, jodiertes Speisesalz, Zitronen, Vanillin, fettarmes Kakaopulver, Zimt, Zitronensaftkonzentrat, VOLLMILCHPULVER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Aromen. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1400
Energiewert Kcal	335
Eiweiss	7.2
Kohlenhydrate	42
Fett	15.1
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Meitschibei, gebacken

Gambettes aux noisettes, cuit

Art.Nr.Kunde 5496

Art.Nr.Lieferant 5496

Seite 2 von 2

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	36 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.420 kg kg
Verkaufseinheiten p. Palette	65 (13 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	238 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.