

Spezifikation



Chocolate Chip Cookie Bakery Bakery, Teigling

Art. Nr.	04111
Kartoninhalt	48 x 70 g = 3.360 kg
EAN	7611687041113
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindehaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	15 Lagen à 8 Ct. = 120 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Gebäckteig mit Schokolade und Leinsamen, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, dunkle Schokolade 26% [Zucker, Kakaokerne, Kakaobutter, Traubenzucker, Emulgator (SOJALECITHIN)], Zucker, pflanzliche Alternative zu Butter [Sheabutter, Wasser, Kokosöl, Rapsöl, Kochsalz, Karottensaft, Emulgator (Lecithin), Zitronensaft, natürliche Aromen], Wasser, Leinsamen 1.5%, jodiertes Kochsalz, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Vanilleschoten, GERSTENMALZMEHL.

Kann Spuren von MILCH, EIER, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, SOJA. Kann Spuren von MILCH, EIER, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'822 kJ / 434 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	39 g
Eiweiss	4.4 g
Salz	0.91 g

Zubereitung:

Auf Blech abgesetzt, ohne Dampf ca. 11-14 min. bei ca. 180°C (Umluftofen ca. 175°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 10.5cm Breite ca. 9.0 cm
Höhe ca. 1.5cm Ø

Karton

Länge 39.8 cm Breite 29.8 cm
Höhe 10.8 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Backtrennpapier, Kunststoffbeutel

Sekundärverpackung

Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.