# Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom: 10.10.2019

Produktebezeichnung: Bagel mit Sesam

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5010

Art.Nr.Lieferant 5010 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 Maja Capatt

2. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk 88 g

Hauptbestandteile Hefeteig, bestreut mit Sesam

Aussehen (Standard) rundliches Brötchen, typische Bagel-Form mit Loch, bestreut mit Sesam

Unakzeptable Fehler Gravierende Abweichungen vom Standard

# 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, DINKELMEHL, SESAMSAMEN 4.1%, Hefe, Olivenöl, jodiertes Speisesalz, Zucker, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, WEIZENQUELLMEHL, , GERSTENMALZEXTRAKT, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure]. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA und HARTSCHALENOBST enthalten..

#### 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

 Energiewert kJ
 1040

 Energiewert Kcal
 250

 Eiweiss
 8.0

 Kohlenhydrate
 41

 Fett
 4.9

 Transfett % vom Gesamtfett:
 < 2%</td>

Quellenangabe Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

### 5. Verarbeitungshinweise

**Zubereitung** Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Oder bei ca. 200°C, ca. 2-4 Min.

aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

#### Produktebezeichnung: Bagel mit Sesam

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5010

Art.Nr.Lieferant 5010 Seite 2 von 3

#### 6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit 20 Stk.

Gewicht p. Verkaufseinheit 1.760 kg kg

Verkaufseinheiten p. Palette 90 (9 Lagen à 10 Ct.)

Innenverpackung Kunststoffbeutel

Aussenverpackung Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette

**Datierungstyp** Mindestens haltbar bis:

Datierungsformatdd:mm:jjjjCodierung WarenlosNein

Aufbau der Codierung

Haltbarkeit ab Produktion182 TageLagerungbei < -18°C</th>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung91 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.

Produktebezeichnung: Bagel mit Sesam

Bagel aux graines de sésame

Art.Nr.Kunde 5010

Art.Nr.Lieferant 5010 Seite 3 von 3