
Produktebezeichnung: Käsewähe ganz, Tgl.

Tarte au fromage entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5609

Art.Nr.Lieferant 5609

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. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	1600 g
Hauptbestandteile	Geriebener Teig, Käse, Wähenguss salzig
Aussehen (Standard)	Wähe, gleichmässig belegt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

VOLLMILCH, REIBKÄSE 23% [HART- und HALBHARTKÄSE], DINKELMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Kokos, Raps gehärtet, Raps), Wasser, Emulgator (E472c), Farbstoff (Beta Carotin), natürliches Aroma (MILCH), Kochsalz, Säuerungsmittel (Milchsäure)], WEIZENSTÄRKE, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Wasser, EIGELB pasteurisiert aus Bodenhaltung, Kartoffelflocken getrocknet, Reisstärke, Invertzuckersirup, GERSTENMALZMEHL, jodiertes Speisesalz, WEIZENWEISSMEHL, Streuwürze [Meersalz, Reismehl, Gewürze, Kräuter, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Caramelzucker], Backtriebmittel [E450, E500], Muskatnuss, Pfeffer, WEIZENKLEBER.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1100
Energiewert Kcal	275
Eiweiss	9.9
Kohlenhydrate	17.9
Fett	17.7
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Gefroren in das Backblech legen. Ofen auf 180°C vorheizen, ca. 20 Min bei 170°C und ca. 20 Min. bei 175°C backen. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

Produktebezeichnung: Käsewähe ganz, Tgl.

Tarte au fromage entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5609

Art.Nr.Lieferant 5609 Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	3 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.800 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	60 (10 Lagen à 6 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage
Lagerung	bei < -18°C
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 Tage

7. Mikrobiologische Sollwerte**Aerobe mesophile Keime:****Enterobacteriaceen:****Staphylococcus aureus:** <100/g**Escherichia coli:** <100/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.

Produktebezeichnung: Käsewähe ganz, Tgl.

Tarte au fromage entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5609

Art.Nr.Lieferant 5609

Seite 3 von 3
