

# Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:  
24.12.2019

---

**Produktebezeichnung: Rhabarberwähe ganz, Tgl.**

Tarte aux rhubarbes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5614

Art.Nr.Lieferant 5614

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	1750 g
Hauptbestandteile	Geriebener Teig, Tk Rhabarber, Wähenguss süss,
Aussehen (Standard)	Traditionelle Fruchtwähe, gleichmässig mit Früchten belegt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

---

## 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Rhabarber 34%, VOLLMILCH, 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, Zucker, Wasser, WEIZENWEISSMEHL, HASELNUSSMEHL, Invertzuckersirup, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel [Cellulose, Xanthan], jodiertes Speisesalz, Vanillezucker [Rohrzucker, Vanilleschoten], Backtriebmittel [E450, E500], Zitronen, Zitronensaftkonzentrat, WEIZENKLEBER.  
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

---

## 4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	760
Energiewert Kcal	180
Eiweiss	3.3
Kohlenhydrate	20
Fett	9.6
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. 30 Min. bei 175°C backen. Nicht wieder einfrieren.
-------------	--

---

---

**Produktebezeichnung: Rhabarberwähe ganz, Tgl.**

Tarte aux rhubarbes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5614

Art.Nr.Lieferant 5614

Seite 2 von 3

---

**6. Lieferform**

<b>Stk. p. Verkaufseinheit</b>	3 Stk.
<b>Gewicht p. Verkaufseinheit</b>	5.250 kg
<b>Verkaufseinheiten p. Palette</b>	60 (10 Lagen à 6 Ct.)
<b>Innenverpackung</b>	Kunststoffbeutel
<b>Aussenverpackung</b>	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
<b>Datierungstyp</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Datierungsformat</b>	dd:mm:jjjj
<b>Codierung Warenlos</b>	
<b>Aufbau der Codierung</b>	
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	365 Tage
<b>Lagerung</b>	bei < -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung</b>	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 Inhaltsstoffe 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: Rhabarberwähe ganz, Tgl.**

Tarte aux rhubarbes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5614

Art.Nr.Lieferant 5614

Seite 3 von 3

---