
Produktebezeichnung: Zwetschgenwähe ganz, Tgl.

Tarte aux prunes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5613

Art.Nr.Lieferant 5613

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

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Zwetschgen 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 | 800 |
| Energiewert Kcal | 195 |
| Eiweiss | 3.3 |
| Kohlenhydrate | 23 |
| 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: Zwetschgenwähe ganz, Tgl.

Tarte aux prunes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5613

Art.Nr.Lieferant 5613 Seite 2 von 3

6. Lieferform

| | |
|---|---------------------------------------|
| Stk. p. Verkaufseinheit | 3 Stk. |
| Gewicht p. Verkaufseinheit | 5.250 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: Zwetschgenwähe ganz, Tgl.

Tarte aux prunes entier, pâte

Art.Nr.Kunde 5613

Art.Nr.Lieferant 5613

Seite 3 von 3
