 Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten	PRODUKTSPEZIFIKATION	ART.-NR. Wohlwend AG	4742	1/3
	Französisches Choco-Brötchen	ART.-NR. Kunde	4742	29.11.2017

Kunde	Bistro Boulangerie	Ansprechpartner	Hr. Frieder
Lieferant	Wohlwend AG	Ansprechpartner	Hr. Wohlwend
Sachbezeichnung	Feinbackware	EAN-Code	7611168047429

1. SENSORIK

Beschaffenheit, Form: Typisches Choco-Brötchen		
Farbe: Teigfarben		
Geruch, Geschmack: arttypisch		
Gewicht [g]		80
Länge [cm]		ca. 9.5
Breite [cm]		ca. 6
Höhe [cm]		ca. 3.3


2. ROHSTOFFE

Teig:	E-Nr.	Füllung:	E-Nr.
Siehe Deklaration			

Zutatenangaben entsprechen dem ungebackenen Produkt in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

3. DEKLARATION (gemäss LKV; Prozentangaben entsprechend Abschn. 5, bezogen auf Endgewicht)

<u>Zutatenliste:</u>	Weizenmehl, Butter 21%, Wasser, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin), Zucker, Hefe, Weizengluten, Eier, Salz, Emulgator: E472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.
<u>Ingrédients</u>	Farine de blé, beurre 21%, eau, chocolat 11% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja), sucre, levure, gluten de blé, œufs , sel, émulsifiant: E472e, agent de traitement de la farine acide ascorbique, enzymes.

 Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten	PRODUKTSPEZIFIKATION	ART.-NR. Wohlwend AG 4742	2/3
	Französisches Choco-Brötchen	ART.-NR. Kunde 4742	29.11.2017

4. GENTECHNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Ware muss **nicht** als „**gentechnisch verändert**“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 gekennzeichnet werden.

Die hergestellten Produkte sind hinsichtlich GVO-Freiheit geprüft, soweit dies nach derzeitigem Wissenstand möglich ist. Im Sinne einer guten Kunden-Lieferanten-Beziehung holt der Lieferant vor dem Einsatz von moderner Biotechnologie (Gentechnologie) bei der Herstellung des spezifizierten Produktes das Einverständnis des Kunden ein.

5. ALLERGENE INHALTSSTOFFE (+ enthalten - nicht enthalten kann Spuren enthalten)

Allergen	+/-	Spuren	Allergen	+/-	Spuren
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	+	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>
Milch und -erzeugnisse (incl. Lactose)	+	<input type="checkbox"/>	Nüsse und Nusserzeugnisse (Walnüsse, Cashewn-, Hasel-, Macadenia-, Mandeln, Para-, Pecan-, Pistazien)	-	X
Eier und Eierzeugnisse	+	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und –erzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>
Fisch und -erzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>	Sellerie und –erzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -erzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>	Senf und –erzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und -erzeugnisse	+	<input type="checkbox"/>	Schwefel und Sulfite (ab 10 mg/kg)	-	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	<input type="checkbox"/>

Deklaration bezgl. allergenem Potenzial erfolgt gemäss Schweizerischer Gesetzgebung, LKV Art.8 und Anhang 1. Der Einsatz bzw. Verzicht von Inhaltsstoffen mit allergener Wirkung geschieht auf Grundlage der in der Schweiz gängigen GHP nach heutigem Wissenstand.

6. MIKROBIOLOGIE

Gesamtkeimzahl	< 100000	KBE/g	Staphylococcus aureus	< 100	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100	KBE/g	Bacillus cereus	< 100	KBE/g
Hefen	< 100	KBE/g	Listeria monocytogenes	<100	KBE/g
Schimmel	< 100	KBE/g	Salmonellen	n.n. in 25g	

7. NÄHRWERTANGABEN

Energie	1726 kJ	413 kcal	Kochsalz (NaCl)	0.7 g/100g
Kohlenhydrate	40.7 g/100g		Natrium	0.3 g/100g
Protein (Eiweiss)	8.1 g/100g		Cholesterin	g/100g
Zucker (Mono-u. Disaccharide)	11.4 g/100g		Trocknungsverlust (102°C)	g/100g
Brot-Einheit	BE		Ballaststoffe	2.9 g/100g
Fett	23.6 g/100g		Asche / Mineralstoffgehalt	g/100g
Transfettsäuren	g/100g		gesättigte Fettsäuren	15.1 g/100g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g		mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g
Pflanzenfett	g/100g		Milchfett	g/100g

8. ZUBEREITUNG

Backen: 15 Minuten bei ca. 200°C.

 Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten	PRODUKTSPEZIFIKATION	ART.-NR. Wohlwend AG 4742	3/3
	Französisches Choco-Brötchen	ART.-NR. Kunde 4742	29.11.2017

9. LOGISTIK/ HALTBARKEIT

Transport-/ Lagerbedingung	-18°C bis -20°C, Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
Lagerhinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Haltbarkeit total	365 Tage

10. LOTKENNZEICHNUNG PRO KARTON


Produktionsdatum codiert	Charge (Uhrzeit)
Mindesthaltbarkeitsdatum	Tag Monat Jahr (tt.mm.jjjj)

11. VERPACKUNG

	Menge	Einheit	
Primär-Verpackung	3	Stk.	PE- Beutel
Stückzahl pro VE (Karton)	60	Stk.	
Anzahl VE pro Palette	64	Stk.	8 Kt./ Lage x 8 Lagen ⇨ H = 1910 mm incl. Palette
Karton-Format (L x B x H)	390x290x221 mm		Kartonbezeichnung intern -
Palettengewicht	Netto	307 kg	Brutto 354 kg

12. BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN

- Die gelieferte Ware ist mängelfrei und entspricht sämtlichen Anforderungen der Schweizerischen Gesetzgebung.
- Das Erzeugnis ist nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.
- Das Erzeugnis und die Angaben in diesem Dokument sind vollumfänglich Besitz der *WOHLWEND AG und vertraulich zu behandeln sowie nur für den internen Gebrauch bestimmt.
- Diese Spezifikation hat verbindliche Gültigkeit bis eine revidierte Ausgabe von beiden Seiten unterzeichnet vorliegt.

KUNDE	LIEFERANT
	 Wohlwend AG Tiefkühlspezialitäten Industriering 28 FL-9491 Ruggell
	Ruggell, 29.11.2017
Unterschriften	i.A. B. Graf Unterschriften

Ersetzt Spezifikation vom:	28.05.09	QM-Dokument: Produkt-Spezifikation	Erstellt:15.06.09
Änderungsgrund:	Aktualisierung Transfett		