

# Kern Sammet Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom: 28.12.2023

Produktebezeichnung: Würstli im Teig BakeryBakery vegan, Teigling

Art.Nr.Kunde Saucisse en croûte végan, pâton cru

Art.Nr.Lieferant 5781 Seite 1 von 3

5781

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 Corinne Bieri

2. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk 150 g

Hauptbestandteile Blätterteig, Senfsauce, pflanzliche Alternative zu Würstli

Aussehen (Standard) Arttypische, längliche Form. Mit pflanzlicher Alternative zu Würstli,

ungebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in

Aussehen, Farbe und Geschmack.

Gravierende Abweichungen vom Standard. **Unakzeptable Fehler** 

### 3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Pflanzliche Würstli-Alternative 26% [Wasser, Rapsöl, Erbsenprotein, Ackerbohnenprotein, natürliche Aromen, Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel (E407, E425, E461), Maltodextrin, Traubenzucker, Farbstoffe (Randenpulver, Eisenoxid), Aromen, Säureregulator (E262), Vitamin B12, Eisen], WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], SENF 3.5% [Speiseessig, Wasser, SENFSAMEN, jodiertes Kochsalz, Zucker, Gewürze], Hirse, Leinsamen, jodiertes Kochsalz, Reisstärke, SENFKÖRNER, pflanzliches Protein [Erbse], WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Reisquellmehl, Glucosesirup. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

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

Energiewert kJ 1243 296 **Energiewert Kcal Eiweiss** 5.7 25 Kohlenhydrate 19 **Transfett % vom Gesamtfett:** < 2%

Quellenangabe Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

## 5. Verarbeitungshinweise

Auf Blech abgesetzt, ca. 60 min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 20-25 min. Zubereitung

bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch

bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

## Produktebezeichnung: Würstli im Teig BakeryBakery vegan, Teigling

Saucisse en croûte végan, pâton cru

Art.Nr.Kunde 5781

Art.Nr.Lieferant 5781 Seite 2 von 3

#### 6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit 48 Stk.

Gewicht p. Verkaufseinheit 7.200 kg

Verkaufseinheiten p. Palette 50 (10 Lagen à 5 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:

Enterobacteriaceen:

Staphylococcus aureus:<100/g</td>Escherichia coli:<100/g</td>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.



Backkunst à la Suisse

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: Würstli im Teig BakeryBakery vegan, Teigling

Saucisse en croûte végan, pâton cru

Art.Nr.Kunde

5781

Art.Nr.Lieferant 5781

Seite 3 von 3