Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
28.12.2023

Produktebezeichnung: Zopf gross, vegan

Tresse BakeryBakery

Art.Nr.Kunde 4213

Art.Nr.Lieferant 4213

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	470 g
Hauptbestandteile	Zopfteig
Aussehen (Standard)	Arttypisch mit zwei Strängen konisch geflochtener Zopf, gebacken
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Haferdrink [Wasser, HAFERMEHL, Calciumcarbonat, Vitamine (D, B2, B12)], Rapsöl, Rapsöl gehärtet, Hefe, Zucker, Kokosfett, jodiertes Kochsalz, WEIZENKLEBER, pflanzliches Protein [Erbse], WEIZENSTÄRKE, GERSTENMALZMEHL, natürliches Aroma, WEIZENQUELLMEHL, Glucosesirup, Reisquellmehl, Kurkuma, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1387
Energiewert Kcal	336
Eiweiss	8.2
Kohlenhydrate	51
Fett	10
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Oder gefroren, bei ca. 200°C, ca. 5-7 Min. aufbacken und ca. 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren.

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	10 Stk.	
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.700 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	36	(4 Lagen à 9 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette.	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	210 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	91 Tage	

7. Mikrobiologische Sollwerte

Aerobe mesophile Keime:	<100'000/g
Enterobacteriaceen:	<100/g
Staphylococcus aureus:	
Escherichia coli:	
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.

Kern & Sammet
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.