
Produktebezeichnung: Appenzeller Hefenussgipfel

Art.Nr.Kunde 4125

Art.Nr.Lieferant 4125 Seite 1 von 2

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	105 g
Hauptbestandteile	Hefesüssteig, Nussfüllung
Aussehen (Standard)	Leicht gebogener, rötlich braun gebackener Hefeteiggipfel mit Nussfüllung; Oberfläche gefettet und mit grobem Kristallzucker bestreut; tiefgekühlt. Nach der Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Zucker, Backmischung [pflanzliche Fette und Öle (Palm), Zucker, Traubenzucker, jodiertes Speisesalz, Emulgatoren (E471, E472e), GERSTENMALZMEHL, Enzyme, natürliches Aroma], HASELNÜSSE 7.2%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Palmkernöl, Palmöl, HASELNUSS- und MANDELPÜREE, Hefe 1.3%, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE, Zitronen, EIWEISSPULVER aus Bodenhaltung, Reisstärke, Glucosesirup, Emulgatoren [E472b, E475], MAGERMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, Zitronensaftkonzentrat, BUTTERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, GERSTENMALZEXTRAKT. Kann Spuren von SOJA, SESAM und HARTSCHELENOBST enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1300
Energiewert Kcal	305
Eiweiss	6.4
Kohlenhydrate	4
Fett	11.7
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	In der Folie bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
--------------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	40 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.200 kg	kg
Verkaufseinheiten p. Palette	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Schlauchbeutel folie	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	238 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	119 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.



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.