

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
23.03.2018

Produktebezeichnung: Mini Amaretti

Mini Amaretti

Art.Nr.Kunde 4081

Art.Nr.Lieferant 4081

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	7
Hauptbestandteile	Amarettimasse
Aussehen (Standard)	Mini Amaretti in arttypischer Form, gebacken, mit Puderschnee bestäubt
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Zucker, MANDELN 18.6% , EIWEISS pasteurisiert aus Bodenhaltung, WEIZENFASERN, Zuckerware [Puderzucker, Wachsmaisstärke, Traubenzucker, Palmöl, Antiklumpmittel (E341, E470a)], Feuchthaltemittel (Sorbit), Maisstärke, Verdickungsmittel [Guarkernmehl], natürliches Aroma, Backtriebmittel [E450, E500], WEIZENSTÄRKE.
Kann Spuren von MILCH, SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1690
Energiewert Kcal	405
Eiweiss	7.3
Kohlenhydrate	66
Fett	11.4
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur ca. 30 Min.auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
-------------	---

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	520	(Geschüttet)
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.000 kg	kg
Verkaufseinheiten p. Palette	60	(6 Lagen à 10 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel	
Aussenverpackung	Wellkarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	365 Tage	
Lagerung	bei < -18°C	
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	182 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 Inhaltsstoffe 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.