
Produktebezeichnung: Choco-Cake

Cake au chocolat

Art.Nr.Kunde 5158

Art.Nr.Lieferant 5158

Seite 1 von 3

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	1500 g
Hauptbestandteile	Masse für Choco-Cake
Aussehen (Standard)	Gleichmässig gebackener Cake mit Schokoladenstückchen
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

Zucker, WEIZENWEISSMEHL, VOLLMILCH, Rapsöl, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Milkschokolade 5.7% [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanille-Aroma], Schokolade 5.7% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter], WEIZENSTÄRKE, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel [E450, E500], jodiertes Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Vanillin. Kann Spuren von SESAM und HARTSCHALENOBST enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1540
Energiewert Kcal	370
Eiweiss	5.2
Kohlenhydrate	48
Fett	16.9
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Aus dem Beutel nehmen und im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen lassen. Aufgetaut innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.
-------------	--

Produktebezeichnung: Choco-Cake

Cake au chocolat

Art.Nr.Kunde 5158

Art.Nr.Lieferant 5158

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	2 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.000 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	84 (12 Lagen à 7 Ct.)
Innenverpackung	Plastikbeutel, verschweisst
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.

Produktebezeichnung: Choco-Cake

Cake au chocolat

Art.Nr.Kunde 5158

Art.Nr.Lieferant 5158 Seite 3 von 3
