

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
30.12.2020

Produktebezeichnung: Gastrobrot, dunkel

Pain gastro, bis

Art.Nr.Kunde 4692

Art.Nr.Lieferant 4692

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. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	1100 g
Hauptbestandteile	Ruchbrotteig
Aussehen (Standard)	Längliches, dunkles rustikales Brot, leicht mit Mehl bestäubt, 4 x geschnitten, vorgebacken, tiefgekühlt.
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENRUCHMEHL, Wasser, jodiertes Kochsalz, Hefe, WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Acerolapulver, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von SESAM, SOJA, HASELNÜSSEN, MANDELN und BAUMNÜSSEN enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1025
Energiewert Kcal	245
Eiweiss	9
Kohlenhydrate	47
Fett	1.2
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Auspacken und gefroren, bei ca. 200°C, ca. 8-10 Min. aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
-------------	--

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	6 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	6.600 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	30 (6 Lagen à 5 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	180 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 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: Gastrobrot, dunkel

Pain gastro, bis

Art.Nr.Kunde 4692

Art.Nr.Lieferant 4692

Seite 3 von 3
