

Kern Sammet Mini Jalousie-Aprikozen-Mandel, gebacken 50x35g Karton à 1.75KG



Art. Nr. 8172.891

Bruttogewicht 2.000 KG

Nettогewicht 1.750 KG

Verpackung Karton

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 1 Monat

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 1 ST



1 PAL = 72 ST

Erstellungsdatum: 13.12.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Produktebezeichnung: Mini Jalousie - Aprikosen-Mandel, gebacken

Mini Jalousie abricot-amandes, cuit	Art.Nr.Kunde	5233
	Art.Nr.Lieferant	5233
		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	Corinne Bieri

2. Produktebeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	35 g
Hauptbestandteile	Blätterteig mit Aprikosen-Mandelfüllung, gebacken, tiefgekühlt
Aussehen (Standard)	Zu Gipfel gerolltes Blätterteigdreieck mit Aprikosen-Mandelfüllung, gebacken und tiefgekühlt. Vor und nach Zubereitung arttypisch in Aussehen, Farbe und Geschmack
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Aprikosenfüllung 19% [Aprikosen 70%, Zucker, Wasser, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbit), natürliches Aprikosenaroma, Farbstoffe (Paprikaextrakt, Anthocyane, Beta-Carotin)], Wasser, MANDELN 6%, Zucker, jodiertes Kochsalz, pflanzliches Protein [Erbse], WEIZENFASERN, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, Glucosesirup, Reisquellmehl, GERSTENMALZMEHL.
Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1367
Energiewert Kcal	329
Eiweiß	5.3
Kohlenhydrate	33
Fett	19
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur ca. 0.5 h. auftauen lassen und ca. 3 Min. bei ca. 200°C aufbacken. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.
-------------	--

Produktebezeichnung: Mini Jalousie - Aprikosen-Mandel, gebacken

Mini Jalousie abricot-amandes, cuit

Art.Nr.Kunde 5233

Art.Nr.Lieferant 5233 Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50 Stk.
Gewicht p. Verkaufseinheit	1.750 kg
Verkaufseinheiten p. Palette	72 (9 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Dauerfrischpapier weiss, Kunststoffbeutel
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:
Datierungsformat	dd:mm:jjjj
Codierung Warenlos	Nein
Aufbau der Codierung	
Haltbarkeit ab Produktion	182 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.



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.

Produktebezeichnung: Mini Jalousie - Aprikosen-Mandel, gebacken

Mini Jalousie abricot-amandes, cuit

Art.Nr.Kunde 5233

Art.Nr.Lieferant 5233 Seite 3 von 3
