Kern Sammet Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpack

t 50x70g Karton à 3.5 KG

Art. Nr. 8179.891

Bruttogewicht	4.080 KG
Nettogewicht	3.500 KG
Verpackung	
Lagerung	tiefgekühlt, <-18°C
Haltbarkeit	1 Monat
Sachbezeichnung	

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST

7 6 1 1 6 8 7 0 4 2 6 6 0

1 PAL = 56 ST

1 KAR = 1 ST

7 6 1 1 6 8 7 0 4 2 6 6 0

Erstellungsdatum: 02.08.2025

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

Fertigprodukte Spezifikation

Ausgabe vom:
24.11.2023

Produktebezeichnung: Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

Brezel à la saumure avec beurre

Art.Nr.Kunde 4266

Art.Nr.Lieferant 4266

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	70 g
Hauptbestandteile	Laugengebäck mit Butter (12%) gefüllt
Aussehen (Standard)	Typische Brezelform; glatte, rötlich dunkelbraune Oberfläche; typisch feine Porung der Krume; gefüllt mit leicht gesalzener Butter
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 12%, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, BUTTERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, MILCHZUCKER, Traubenzucker, WEIZENQUELLMEHL, Säureregulator [Natriumhydroxid], WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1251
Energiewert Kcal	301
Eiweiss	6.5
Kohlenhydrate	37
Fett	13
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	In der Folie bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 4 Tagen konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	50 Stk.	Einzelverpackt
Gewicht p. Verkaufseinheit	3.500 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	56	(7 Lagen à 8 Ct.)
Innenverpackung	Schlauchbeutelfolie	
Aussenverpackung	Wellcarton, Klebeband, Klebe-Etikette Kern & Sammet	
Datierungstyp	Mindestens haltbar bis:	
Datierungsformat	dd:mm:jjjj	
Codierung Warenlos	Nein	
Aufbau der Codierung		
Haltbarkeit ab Produktion	210 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.

Kern & Sammet
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.