



Kern Sammet Butterzopf gross, einzeln verpackt 8x600g Karton à 4.8 KG

Art. Nr. 8181.891

Bruttogewicht 5.610 KG

Nettogewicht 4.800 KG

Verpackung Karton Kern Sammet

Lagerung tiefgekühlt, <-18°C

Haltbarkeit 3 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen



1 PAL = 25 ST



Erstellungsdatum: 19.07.2025

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

Produktebezeichnung: Butterzopf, gross

Tresse au beurre, grande

Art.Nr.Kunde 4452

Art.Nr.Lieferant 4452

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. Produktbeschreibung

Durchschn. Gewicht p. Stk	600 g
Hauptbestandteile	Butterzopfteig
Aussehen (Standard)	Arttypisch mit zwei Strängen konisch geflochtener Zopf, gebacken
Unakzeptable Fehler	Gravierende Abweichungen vom Standard

3. Zusammensetzung (Zusatzstoffe) sowie Deklarationstext

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, BUTTER 8.7%, EIER pasteurisiert aus Bodenhaltung, Hefe, jodiertes Kochsalz, BUTTERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, WEIZENKLEBER, Traubenzucker, WEIZENSTÄRKE, GERSTENMALZMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [Ascorbinsäure].
Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

4. Ernährungsinformation (Durchschnittswerte pro 100 g)

Energiewert kJ	1182
Energiewert Kcal	284
Eiweiss	8
Kohlenhydrate	43
Fett	8
Transfett % vom Gesamtfett:	< 2%
Quellenangabe	Souci - Fachmann - Kraut Tabelle

5. Verarbeitungshinweise

Zubereitung	Bei Raumtemperatur auftauen lassen. Oder auspacken und gefroren, bei ca. 200°C, ca. 5-7 Min. aufbacken und ca. 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren.
-------------	---

Produktebezeichnung: Butterzopf, gross

Tresse au beurre, grande

Art.Nr.Kunde 4452

Art.Nr.Lieferant 4452

Seite 2 von 3

6. Lieferform

Stk. p. Verkaufseinheit	8 Stk.	Einzelverpackt in Beutel
Gewicht p. Verkaufseinheit	4.800 kg	
Verkaufseinheiten p. Palette	25	(5 Lagen à 5 Ct.)
Innenverpackung	Kunststoffbeutel	
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 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: Butterzopf, gross

Tresse au beurre, grande

Art.Nr.Kunde 4452

Art.Nr.Lieferant 4452

Seite 3 von 3
