

Spezifikation



Crèmeschnitte

Art. Nr.	04453
Kartoninhalt	28 x 100 g = 2.800 kg
EAN	7611687044534
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	10 Lagen à 8 Ct. = 80 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Crèmeschnitten, tiefgekühlt

Zutaten:

Vanillecrème 48% [Wasser, Zucker, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Kartoffelstärke, Stabilisator (E516, E450), Gelier- und Verdickungsmittel (E401, E466), Säureregulator (E263), natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Aroma, Farbstoffe (E160b, Riboflavin)], WEIZENWEISSMEHL, Pâtisseriescrème [Wasser, pflanzliche Fette (Kokos gehärtet, Palmkern gehärtet, Kokos, Palm), Traubenzucker, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Zucker, EIGELB*, Glucosesirup, Emulgator (E472b)], Fondant [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel (Agar-Agar), Emulgator (E471), Stabilisator (Johannisbrotkernmehl)], Pflanzenmargarine [Rapsöl gehärtet, Rapsöl, Wasser, Olivenöl, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (E330)], Bäckerei-Fruchtzubereitung Aprikose [Zucker, Wasser, Glucosesirup, Aprikosenmark aus Konzentrat 9.5%, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (E202), Säureregulator (E331), Farbstoff (Carotin), natürliches Aroma], Glucosesirup, jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL, WEIZENKLEBER. *aus Freilandhaltung.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, MILCH, EIER. Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'220 kJ / 291 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.8 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	24 g
Eiweiss	2.9 g
Salz	0.58 g

Zubereitung:

Stückweise bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Aufgetaut bei 5°C kühl lagern und innert 24 Std. konsumieren. Nicht wieder einfrieren.

Masse:**Produkt**

Länge ca. 9 cm Breite ca. 4 cm
Höhe ca. 5 cm Ø

Karton

Länge 39.5 cm Breite 28.5 cm
Höhe 8.2 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung Dauerfrischpapier weiss
Sekundärverpackung Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.