

Spezifikation



Serviervorschlag

Nussgipfel, Teigling

Art. Nr.	05270
Kartoninhalt	28 x 95 g = 2.660 kg
EAN	7611687052706
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	20 Lagen à 6 Ct. = 120 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Blätterteiggebäck mit Nussfüllung, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Haselnussfüllung 24% [Zucker, Wasser, HASELNÜSSE 17%, SOJA, Caramel, Zitronenraspel, Konservierungsstoff (E200), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zimt], Pflanzenmargarine [Rapsöl gehärtet, Rapsöl, Wasser, Olivenöl, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, jodiertes Kochsalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, pflanzliches Protein [Erbse], Glucosesirup, Reisquellmehl, GERSTENMALZMEHL.

Kann Spuren von MILCH, EIER, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN, HASELNÜSSE, SOJA. Kann Spuren von MILCH, EIER, HARTSCHALEN Obst und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'608 kJ / 384 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	13 g
Eiweiss	6.1 g
Salz	0.94 g

Zubereitung:

Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 30-35 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Gebacken, nach Belieben glasieren. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 17 cm Breite ca. 6 cm
Höhe ca. 4.5 cm Ø

Karton

Länge 39.2 cm Breite 29.1 cm
Höhe 10.2 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Dauerfrischpapier weiss, Luftpolsterfolie, Kunststoffbeutel

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.