



BERTSCHI Spezifikation

621540

**Nussbrötli rund Ø 12cm 105g HB
Karton à 50 Stück
mindestens haltbar bis:**

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 06.10.2011
Letzte Mutation: 28.12.2016 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 150 Tage
Konsumationsfrist:

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton: 50
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 8
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640146840097
Backprogramm: 5

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	95	92	100
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	120	120	120
Höhe in mm:	34	32	36
Bemerkungen:	Brötchen wird in einer Form gebacken Angaben für das ausgebackene Produkt		

Sensorik:

Form: rund, leicht flach
Oberfläche: glatt, mit Baumnüssen
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig, mit Baumnüssen
Geschmack: gehaltvoller Baumnussgeschmack
Bemerkungen: Angaben für das ausgebackene Produkt

Deklaration

Wasser, WEIZENmehl, BAUMNÜSSE 17%, ROGGENmehl IPS, WEIZENhalbweissmehl, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Kartoffelflocken (Kartoffeln, MILCHprotein, Kartoffelstärke, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Kurkuma), Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENkleie IPS, Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), ROGGENmehl, Bio ROGGENmehl geröstet, WEIZENprotein, GERSTENmalzmehl geröstet, Säuerungsmittel: Milchsäure, Säuerungsmittel: Natriumacetat, Nährhefe, Säureregulator: Weinsäure, Acerolapulver, Säuerungsmittel: Citronensäure

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'436
Energiewert kcal:	343
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4.7 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	0.5 g
Nahrungsfaser:	5.1 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	1.2 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Milch/Lactose, Walnüsse

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Eier, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Ja
ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig)?	Nein
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Nein

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherica coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listerie monocytogenes	nn/25g
Salmonella spp.	nn/25g

Rückverfolgbarkeit:

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

Verpackungsmaterial:

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

Bestrahlung:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Bestätigung:

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.



BERTSCHI Spécification

621540

Petit pain aux noix rond Ø 12cm 105 g HB

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 06.10.2011
Mutation dernière: 28.12.2016 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur: 150 jours
Délai de consommation:

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton 50
Karton pro Lage 4
Lage pro Palette 8
Code EAN: 7640146840097
Backprogramm: 5

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	95	92	100
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	120	120	120
hauteur en mm:	34	32	36
remarques:	Brötchen wird in einer Form gebacken Angaben für das ausgebackene Produkt		

Analyse sensorielle:

forme: rond, légèrement plat
surface: lisse, avec noix
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins, aux noix
goût: arôme riche de noix

Déclaration

eau, farine de FROMENT, NOIX 17%, farine de SEIGLE IPS, Farine de FROMENT semi blanche, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), flocons de pommes de terre (pommes de terre, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, antioxydant: extrait de romarin, curcuma), sel de cuisine (iodé), levure, son de FROMENT IPS, farine de malt (ORGE, SEIGLE), levain séchée (SEIGLE, FROMENT), farine de SEIGLE, farine de SEIGLE grillé bio, protéines de FROMENT, farine de malt d'ORGE grillé, acidifiant: acide lactique, acidifiant: acétate de sodium, levure alimentaire, régulateur d'acidité: acide tartrique, acerola en poudre, acidifiant: acide citrique

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'436
valeur énergétique kcal:	343
graisse:	16 g
dont acides gras saturés:	4.7 g
glucides:	44 g
dont sucre:	0.5 g
fibres:	5.1 g
protéines:	8 g
sel:	1.2 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, orge, lait/lactose, noix

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, oeufs, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	oui
ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf oeufs et miel)?	non
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherica coli	<100/g
enterobacteriaceae	<100/g
staphylocoques à coagulase positive	<100/g
listeria monocytogenes	nn/25g
salmonella spp.	nn/25g

Traçabilité:

Le produit est géré par lots. La traçabilité est garantie par MHD. Il existe une gestion de crise et un système de rappel des produits. Ceux-ci sont testés périodiquement.

Matériel d'emballage:

L'emballage utilisé est propre, approuvé pour utilisation en contact avec les aliments et intégré au système de traçabilité. Des déclarations de conformité appropriées, des analyses des migrations, des attestations de régularité alimentaire des instituts indépendants sont disponibles et peuvent être mis à disposition si nécessaire.

Déclaration aux organismes génétiquement modifiés

Le produit est fabriqué sans organismes génétiquement modifiés. Nous ne travaillons pas des ingrédients qui sont produits avec OGM (inclus additifs et arômes).

Rayonnement:

Le produit n'était pas traité par ionisation et ne contient pas des ingrédients qui sont traités par des rayonnements ionisants.

Attestation:

Le producteur confirme que ce produit répond aux exigences de la législation alimentaire suisse et européenne dans la version actuelle.

L'entreprise est certifiée et gérée selon un système de gestion de qualité conformément aux FSSC:22000.

Ce document est réalisé électroniquement; il est donc valable sans signature.