



# BERTSCHI

## Spezifikation



**621845**

**Bio Roggenbrot m.Nüssen 420g HB**  
**Karton à 15 Stück**  
**mindestens haltbar bis:**

Artikelgruppe: TK-Produkte  
Eingabe-Datum: 16.09.2016  
Letzte Mutation: 29.05.2021 / MST

### 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: 15  
Karton pro Lage: 4  
Lage pro Palette: 9  
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm  
EAN: 7640146832832  
Backprogramm: 2

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	400	380	420
Länge in mm:	240	228	252
Durchmesser/Breite in mm:	85	81	89
Höhe in mm:	58	55	61
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

### Sensorik:

Form: länglich, kernig  
Oberfläche: körnig  
Krustenfarbe: hellbraun  
Schnittbild: satt, mit Baumnüssen  
Geschmack: aromatisch, nach Baumnüssen  
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Deklaration

Bio ROGGENmehl, Wasser, Bio WEIZENmehl, Bio-WALNÜSSE 12%, Meersalz, Bio Hefe

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	1'177
Energiewert kcal:	281
Fett:	8.3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.8 g
Kohlenhydrate:	38.9 g
davon Zucker:	2.1 g
Nahrungsfaser:	8.8 g
Eiweiss:	8.1 g
Salz:	1.2 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, Roggen, Walnüsse

**Kann enthalten:**

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, 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)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

**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



**621845**

**Pain de seigle aux noix BIO 420 g HB**

Groupe d'article: TK-Produkte  
Date d'entrée: 16.09.2016  
Mutation dernière: 29.05.2021 / MST

### 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 15  
Karton pro Lage 4  
Lage pro Palette 9  
Code EAN: 7640146832832  
Backprogramm: 2

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	400	380	420
longueur en mm:	240	228	252
diamètre/largeur en mm:	85	81	89
hauteur en mm:	58	55	61
remarques:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

### Analyse sensorielle:

forme: longue, sapide  
surface: granuleux  
couleur de la croûte: brun clair  
vue en coupe: serré, aux noix  
goût: aromatique, de noix  
remarques: Les détails se rapportent au produit cuit

### Déclaration

farine de SEIGLE bio, eau, farine de FROMENT bio, NOIX bio 12%, sel de mer, levure bio

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'177
valeur énergétique kcal:	281
graisse:	8.3 g
dont acides gras saturés:	0.8 g
glucides:	38.9 g
dont sucre:	2.1 g
fibres:	8.8 g
protéines:	8.1 g
sel:	1.2 g

**Contenu:**

gluten, froment, seigle, noix

**Contenu possible:**

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, 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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

**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.