



BERTSCHI

Spezifikation



624000

**Bertschi-Bürli Party 55g HB IPS
Karton à 88 Stück
mindestens haltbar bis:**



Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

TK-Produkte
11.10.2011
03.01.2017 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

150 Tage

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

gekühlt bei 5°C

tiefgekühlt bei -18°C

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton
Karton pro Lage
Lage pro Palette
Masse Karton (LxBxH):
EAN:
Backprogramm:

88
4
9
587x388x167 mm
7640146848208
3

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:
Länge in mm:
Durchmesser/Breite in mm:
Höhe in mm:
Bemerkungen:

Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
50	45	55
70	65	75
50	45	55

unregelmässige Formen (Handarbeit)
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:
Bemerkungen:

vier Bürli zu einem Schild geformt
bemeht, rustikal
hell- bis dunkelbraun
grobporig
herber, röscher, intensiver Geschmack
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, ROGGENmehl IPS, Grahammehl (aus WEIZEN) IPS, Kochsalz (jodiert), WEIZENkeime, WEIZENprotein, Hefe, Acerola-pulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	887
Energiewert kcal:	212
Fett:	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.2 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	0.4 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	7 g
Salz:	1.6 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Walnüsse, 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



624000

Ballon Bertschi party 55 g HB IPS



Groupe d'article:

TK-Produkte

Date d'entrée:

11.10.2011

Mutation dernière:

03.01.2017 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

150 jours

Stockage:

non emballé:

emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

88

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

9

Code EAN:

7640146848208

Backprogramm:

3

Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

50

valeur inférieure

45

valeur supérieure

55

longueur en mm:

diamètre/largeur en mm:

hauteur en mm:

remarques:

70

65

75

50

45

55

unregelmässige Formen (Handarbeit)

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme:

quatre bûrlis modulés en une plaque

surface:

fariné, rustique

couleur de la croûte:

clair au brun foncé

vue en coupe:

à pores grossiers

goût:

arôme amer et savoureux

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, farine de SEIGLE IPS, farine de graham (en FROMENT) IPS, sel de cuisine (iodé), germes de FROMENT, protéines de FROMENT, levure, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	887
valeur énergétique kcal:	212
graisse:	0.8 g
dont acides gras saturés:	0.2 g
glucides:	43 g
dont sucre:	0.4 g
fibres:	2.4 g
protéines:	7 g
sel:	1.6 g

Contenu:

gluten, froment, seigle

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs, noix, 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.