



BERTSCHI

Spezifikation



635020

Zopf Nr.2 440g HB mit IPS Mehl
12 Stück



mit 51% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

TK-Produkte
12.10.2011
19.08.2015 / ASC

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 12
Karton pro Lage 4
Lage pro Palette 9
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640146848321
Backprogramm: 5

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	420	410	430
Länge in mm:	200	180	240
Durchmesser/Breite in mm:	125	115	135
Höhe in mm:	100	95	105

Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form: zwei geflochtene Stränge
Oberfläche: glänzend, glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig
Geschmack: feiner zarter Buttergeschmack
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, BUTTER 12%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), Zucker, Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), Hefe

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'516
Energiewert kcal:	364
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	0.51 g
Nahrungsfaser:	2.6 g
Eiweiss:	9.3 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

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

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherichia coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listeria 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



635020

Tresse n°2 440 HB de farine de qualité IPS



MEHL
avec 51% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 12.10.2011
Mutation dernière: 19.08.2015 / ASC

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:	☐	☐	☐
emballé:	☐	☐	☒

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton	12
Karton pro Lage	4
Lage pro Palette	9
Code EAN:	7640146848321
Backprogramm:	5

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	420	410	430
longueur en mm:	200	180	240
diamètre/largeur en mm:	125	115	135
hauteur en mm:	100	95	105

remarques: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme:	deux brins tressés
surface:	brillant, lisse
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins
goût:	arôme agréable et fin de beurre

Déclaration

farine de FROMENT IPS, LAIT entier, BEURRE 12%, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), sucre, pré-pâte (produits à base de FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola), levure

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'516
valeur énergétique kcal:	364
graisse:	11 g
dont acides gras saturés:	6 g
glucides:	53 g
dont sucre:	0.51 g
fibres:	2.6 g
protéines:	9.3 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

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

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherichia 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.