



BERTSCHI

Spezifikation



691100

Himbeer Diplomat TK
Karton à 16 Stück
mindestens haltbar bis:

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 17.10.2011
Letzte Mutation: 15.11.2022 / AGA

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: 16
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 15
Masse Karton (LxBxH): 350x295x95 mm
EAN: 7640146842770

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	125	119	131
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	55	52	58
Höhe in mm:	70	70	70

Sensorik:

Form: im Becher, mit Dekor
Oberfläche: Creme mit Gelée und Dekor
Krustenfarbe:
Schnittbild: Himbeercreme
Geschmack: aromatisch nach Himbeeren, süß

Deklaration

VollRAHM, Himbeeren 35%, Rahmhalter (Zucker, LACTOSE, Stabilisator: Natriumgluconat, Geliermittel: Natriumalginat, Traubenzucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma), Überzugsgelée (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektine, Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Zucker, Invertzuckersirup 4%, Fettglasur dunkel (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], Kakaopulver, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanille-Aroma), Rahmhalter (Glucosesirup getrocknet, Kartoffelstärke), Fettglasur weiss (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], MagerMILCHpulver, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanille-Aroma)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	891
Energiewert kcal:	213
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	16 g
Nahrungsfaser:	1.24 g
Eiweiss:	2.5 g
Salz:	0.1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

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



691100

Diplomate à la framboise TK

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 17.10.2011
Mutation dernière: 15.11.2022 / AGA

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	16
Karton pro Lage	8
Lage pro Palette	15
Code EAN:	7640146842770

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	125	119	131
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	55	52	58
hauteur en mm:	70	70	70

Analyse sensorielle:

forme:	dans la bêche, avec décor
surface:	crème avec gelée et décor
couleur de la croûte:	
vue en coupe:	crème de framboise
goût:	aromatique de framboise, sucré

Déclaration

CRÈME entière, framboises 35%, agent de support pour crème (sucre, LACTOSE, stabilisant: gluconate de sodium, agent gélifiant: alginate, de sodium, glucose, acidifiant: acide citrique, arôme), couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectines, carraghénanes, farine de graines de caroube, acidifiant: acide citrique, huile de tournesol, régulateur d'acidité: citrates de sodium, citrates de calcium, conservateur: sorbate de potassium), sucre, sirop de sucre inverti 4%, glaçage gras noir (sucre, graisses végétales [noix de coco, karité, illipé], cacao en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine, de tournesol, arôme naturel de vanille), porte-crème (sirop de glucose séché, amidon de pomme de terre), glaçage gras blanc (sucre, graisses végétales [noix de coco, karité, illipé], poudre de LAIT écrémé, beurre de, cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	891
valeur énergétique kcal:	213
graisse:	15 g
dont acides gras saturés:	9 g
glucides:	23 g
dont sucre:	16 g
fibres:	1.24 g
protéines:	2.5 g
sel:	0.1 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

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