



BERTSCHI

Spezifikation



12110

Halbweissbrot 500 g IPS



Artikelgruppe: Weissbrot
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 24.03.2020 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146832467

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	500	485	515
Länge in mm:	270	230	320
Durchmesser/Breite in mm:	190	170	200
Höhe in mm:	80	75	85

Sensorik:

Form: länglich
Oberfläche: geschnitten
Krustenfarbe: goldgelb, hell
Schnittbild: unregelmässige Kruste
Geschmack: fein, säuerlich

Deklaration

WEIZENhalbweissmehl IPS, Wasser, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), WEIZENmehl IPS, Hefe

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 931
Energiewert kcal: 222
Fett: 0.81 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0.17 g
Kohlenhydrate: 48 g
davon Zucker: 0.3 g
Nahrungsfaser: 2.2 g
Eiweiss: 7 g
Salz: 1.7 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



12110

Pain mi-blanc 500 g IPS



Groupe d'article: Weissbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 24.03.2020 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 1 jour

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

non emballé: à température ambiante refroidi à 5°C surgelé à -18°C

emballé:

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146832467

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	500	485	515
longueur en mm:	270	230	320
diamètre/largeur en mm:	190	170	200
hauteur en mm:	80	75	85

Analyse sensorielle:

forme: oblong
surface: déchiré
couleur de la croûte: jaune d'or, clair
vue en coupe: croûte irrégulière
goût: agréable, peu aigre

Déclaration

farine de FROMENT semi blanche IPS, eau, farine de SEIGLE IPS, sel de cuisine (iodé), farine de FROMENT IPS, levure

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	931
valeur énergétique kcal:	222
graisse:	0.81 g
dont acides gras saturés:	0.17 g
glucides:	48 g
dont sucre:	0.3 g
fibres:	2.2 g
protéines:	7 g
sel:	1.7 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.