



BERTSCHI Spezifikation

12210

St. Gallerbrot dunkel 250 gSGA IPS



Artikelgruppe: Huusbrot
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 29.05.2021 / MST

Beschreibung:

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

Lagerung:

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

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	250	230	270
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	115	110	120
Höhe in mm:	880	850	900

Sensorik:

Form: klassische St. Gallerbrot-Form
Oberfläche: aufgerissen, glatt
Krustenfarbe: dunkelbraun
Schnittbild: feinporig, feuchte Kruste
Geschmack: herb, leicht säuerlich, rustikal

Deklaration

WEIZENhalbweissmehl IPS, Wasser, WEIZENkleie IPS, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), Hefe, GERSTENmalzmehl geröstet, WEIZENmehl IPS

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	848
Energiewert kcal:	202
Fett:	1.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.6 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	0.6 g
Nahrungsfaser:	4.5 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	1.6 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste

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



12210

Pain foncé saint-gallois 250 g SGA IPS



Groupe d'article: Huusbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 29.05.2021 / MST

Description:

Conservation à température ambiante: 1 jour
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	250	230	270
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	115	110	120
hauteur en mm:	880	850	900

Analyse sensorielle:

forme: forme de pain de st-gall classique
surface: déchiré, lisse
couleur de la croûte: brun foncé
vue en coupe: à pores fins, croûte humide
goût: goût amer, peu aigre, rustique

Déclaration

farine de FROMENT semi blanche IPS, eau, son de FROMENT IPS, farine de SEIGLE IPS, sel de cuisine (iodé), levure, farine de malt d'ORGE grillé, farine de FROMENT IPS

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	848
valeur énergétique kcal:	202
graisse:	1.4 g
dont acides gras saturés:	0.6 g
glucides:	41 g
dont sucre:	0.6 g
fibres:	4.5 g
protéines:	8 g
sel:	1.6 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, orge

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.