



BERTSCHI Spezifikation



12790

Kernenbrot 420 g mit IPS Mehl



Artikelgruppe: Spezialbrot
Eingabe-Datum: 06.07.2007
Letzte Mutation: 30.03.2020 / 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: 7640146831620

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	420	400	440
Länge in mm:	180	160	200
Durchmesser/Breite in mm:	130	110	150
Höhe in mm:	70	55	85

Sensorik:

Form: oval, grosser Riss
Oberfläche: eingeschnitten, mit Kernen bestreut
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: mittelporig
Geschmack: sattmundig, herb

Deklaration

Wasser, WEIZENmehl IPS, ROGGENmehl IPS, WEIZENhalbweissmehl IPS, Sonnenblumenkerne 4%, SESAM 4%, HAFERflocken 4%, Sonnenblumenöl, Leinsamen 2%, Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENkleie IPS, GERSTENmalzmehl geröstet

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'147
Energiewert kcal: 274
Fett: 5.6 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1.1 g
Kohlenhydrate: 45 g
davon Zucker: 2.7 g
Nahrungsfaser: 2.7 g
Eiweiss: 9.2 g
Salz: 1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Sesam und -erzeugnisse

Kann enthalten:

Soja 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



12790

Pain aux graines 420 g de farine de qualité IPS



Groupe d'article: Spezialbrot
Date d'entrée: 06.07.2007
Mutation dernière: 30.03.2020 / CS

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"/>

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146831620

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	420	400	440
longueur en mm:	180	160	200
diamètre/largeur en mm:	130	110	150
hauteur en mm:	70	55	85

Analyse sensorielle:

forme: oval, grand fissure
surface: taillé, parsemé de graines
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores moyens
goût: exquisite, goût amer

Déclaration

eau, farine de FROMENT IPS, farine de SEIGLE IPS, farine de FROMENT semi blanche IPS, graines de tournesol 4%, SESAME 4%, flocons d'AVOINE 4%, huile de tournesol, graines de lin 2%, sel de cuisine (iodé), levure, son de FROMENT IPS, farine de malt d'ORGE grillé

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'147
valeur énergétique kcal:	274
graisse:	5.6 g
dont acides gras saturés:	1.1 g
glucides:	45 g
dont sucre:	2.7 g
fibres:	2.7 g
protéines:	9.2 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, orge, avoine, sésame et ses produits

Contenu possible:

soja 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.