



# BERTSCHI Spezifikation

12870

Sojabrot 320 g IPS



Artikelgruppe: Sojabrot  
Eingabe-Datum: 09.02.2006  
Letzte Mutation: 30.03.2020 / CS

### 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:	320	290	350
Länge in mm:	180	170	190
Durchmesser/Breite in mm:	100	90	110
Höhe in mm:	80	75	85

### Sensorik:

Form: länglich  
Oberfläche: geschnitten, bemehlt  
Krustenfarbe: dunkel  
Schnittbild: grob, mit Sojaschrot  
Geschmack: ausgeprägter Sojageschmack  
Bemerkungen: sehr körniges Brot

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, SOJAschrot 13%, Hefe, Kochsalz (jodiert), Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), ROGGENmehl, ROGGENmehl geröstet, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, Säuerungsmittel: Milchsäure, Säuerungsmittel: Natriumacetate, Säureregulator: Weinsäure (L+), Säuerungsmittel: Citronensäure, Acerolapulver

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	924
Energiewert kcal:	221
Fett:	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.5 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	1.8 g
Nahrungsfaser:	4 g
Eiweiss:	12 g
Salz:	1.5 g

### Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose

**Kann enthalten:**

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

**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



12870

Pain au soja 320 g IPS



Groupe d'article: Sojabrot  
Date d'entrée: 09.02.2006  
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"/>

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	320	290	350
longueur en mm:	180	170	190
diamètre/largeur en mm:	100	90	110
hauteur en mm:	80	75	85

### Analyse sensorielle:

forme: oblong  
surface: tranche, fariné  
couleur de la croûte: sombre  
vue en coupe: grossier, avec tourteau de soja  
goût: arôme intense de soja

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, égrugé de SOJA 13%, levure, sel de cuisine (iodé), farine de malt (ORGE, SEIGLE), levain séchée (SEIGLE, FROMENT), farine de SEIGLE, farine de SEIGLE grillé, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, acidifiant: acide lactique, acidifiant: acétates de sodium, régulateur d'acidité: acide tartrique [L (+)], acidifiant: acide citrique, acerola en poudre

### valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	924
valeur énergétique kcal:	221
graisse:	4.3 g
dont acides gras saturés:	0.5 g
glucides:	37 g
dont sucre:	1.8 g
fibres:	4 g
protéines:	12 g
sel:	1.5 g

**Contenu:**

gluten, froment, seigle, orge, soja et ses produits, lait/lactose

**Contenu possible:**

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