



BERTSCHI Spezifikation

13120

Körbllibrot Sauerteig/Hirten 400g IPS



Artikelgruppe: Förmli-/Körbli-Brote
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:	400	380	420
Länge in mm:	180	180	190
Durchmesser/Breite in mm:	100	100	100
Höhe in mm:	100	95	110
Bemerkungen:	Im Körbchen gebacken		

Sensorik:

Form: rechteckig, im Korb gebacken
Oberfläche: mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: sattporig
Geschmack: beide Brote sind leicht säuerlich

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENVollkornmehl IPS, WEIZENSchrot IPS, Sonnenblumenkerne, Hefe, Kochsalz (jodiert), Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Sonnenblumenöl, ROGGENschrot IPS, Buchweizenschrot, Leinsamen, SESAM, WEIZENprotein, WEIZENSauerteig getr., SOJAschrot, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, ROGGENmehl geröstet, Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), ROGGENmehl, URDINKELmehl, GERSTENflocken, Hirseflocken, HAFERflocken, Säuerungsmittel: Milchsäure, Säuerungsmittel: Natriumacetate, Säureregulator: Weinsäure (L+), Acerolapulver, Säuerungsmittel: Citronensäure

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'088
Energiewert kcal:	260
Fett:	6.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.8 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	0.5 g
Nahrungsfaser:	4 g
Eiweiss:	8.8 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

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

Kann enthalten:

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



13120

Pain au levain en panier/pain berger en panier 400g IPS



Groupe d'article: Förkli-/Körbli-Brote
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:	400	380	420
longueur en mm:	180	180	190
diamètre/largeur en mm:	100	100	100
hauteur en mm:	100	95	110
remarques:	Im Körbchen gebacken		

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire, cuit au four dans un panier
surface: avec graines de lin et de graines de tournesol
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores serrés
goût: deux pains sont légèrement acidulés

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, farine de FROMENT complète IPS, égrugé de FROMENT IPS, graines de tournesol, levure, sel de cuisine (iodé), margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), huile de tournesol, égrugé de SEIGLE IPS, gruaux de sarrasin, graines de lin, SESAME, protéines de FROMENT, levain de FROMENT séché, égrugé de SOJA, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, farine de SEIGLE grillé, farine de malt (ORGE, SEIGLE), levain séchée (SEIGLE, FROMENT), farine de SEIGLE, farine d'ÉPEAUTRE à l'ancienne, flocons d'ORGE, flocons de millet, flocons d'AVOINE, acidifiant: acide lactique, acidifiant: acétates de sodium, régulateur d'acidité: acide tartrique [L (+)], acerola en poudre, acidifiant: acide citrique

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'088
valeur énergétique kcal:	260
graisse:	6.4 g
dont acides gras saturés:	0.8 g
glucides:	42 g
dont sucre:	0.5 g
fibres:	4 g
protéines:	8.8 g
sel:	1.5 g

Contenu:

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

Contenu possible:

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.