



BERTSCHI

Spezifikation

15000

Englisch Hotel lang 9x11 / 42cm 1600g

Artikelgruppe: Spez. Englisch
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:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'600	1'550	1'650
Länge in mm:	420	420	420
Durchmesser/Breite in mm:	90	90	90
Höhe in mm:	110	110	110

Sensorik:

Form: lang, in einer Form gebacken
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig
Geschmack: angenehm frisch, leicht
Bemerkungen: eignet sich ausgezeichnet zum Toasten

Deklaration

WEIZENmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, VollMILCHpulver, Hefe, Kochsalz (jodiert), GERSTENmalz, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'291
Energiewert kcal:	308
Fett:	9.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6.6 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	1 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	8 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, 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:

Aerobe mesophile Keime

Bacillus cereus

Escherichia coli

Enterobacteriaceae

Koagulasepositive Staphylokokken

Listeria monocytogenes

Salmonella spp.

Toleranzwert KBE

<1000000/g

<1000/g

<100/g

<100/g

<100/g

nn/25g

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

15000

Pain anglais de l'hôtel long 9x11 / 42cm 1600 g

Groupe d'article: Spez. Englisch
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:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	1'600	1'550	1'650
longueur en mm:	420	420	420
diamètre/largeur en mm:	90	90	90
hauteur en mm:	110	110	110

Analyse sensorielle:

forme: long, cuit au four sous la forme
surface: lisse
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins
goût: agréable frais, léger

Déclaration

farine de FROMENT, eau, huile de tournesol, poudre de LAIT entier, levure, sel de cuisine (iodé), malt d'ORGE, protéine de FROMENT, dextrose (en maïs)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'291
valeur énergétique kcal:	308
graisse:	9.5 g
dont acides gras saturés:	6.6 g
glucides:	50 g
dont sucre:	1 g
fibres:	2.4 g
protéines:	8 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose

Contenu possible:

soja et ses produits, 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
végétarien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherichia 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.