



BERTSCHI

Spezifikation



15061

Engl.Hot.lang 10x10 42cm 1600g ges IPS



Artikelgruppe:	Spez. Englisch
Eingabe-Datum:	09.02.2006
Letzte Mutation:	15.12.2022 / AGA

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:	8 Tage
Haltbarkeit gekühlt:	8 Tage
Haltbarkeit tiefgekühlt:	1 Tag
Konsumationsfrist:	1 Tag

Lagerung:

unverpackt:	<input 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 checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN:	7640146833297
------	---------------

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:	100	100	100
Höhe in mm:	100	100	100

Sensorik:

Form:	lang, in einer Form gebacken
Oberfläche:	glatt
Krustenfarbe:	goldbraun
Schnittbild:	feinporig
Geschmack:	zart, Toastbrottypisch
Bemerkungen:	geschnitten, verpackt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, BUTTER 8%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmehl, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), Zucker, Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, , GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'159
Energiewert kcal:	275
Fett:	7.1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.9 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	1.8 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	7.5 g
Salz:	1.1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, 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)?	Nein

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherichia coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listeria 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



15061

Pain anglais de l'hôtel 10x10 / 42cm 1600g tranche IPS



Groupe d'article: Spez. Englisch
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 15.12.2022 / AGA

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur: 8 jours

Conservation au congélateur:

Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

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

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146833297

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:	100	100	100
hauteur en mm:	100	100	100

Analyse sensorielle:

forme:	long, cuit au four sous la forme
surface:	lisse
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins
goût:	tendre, typique de toast
remarques:	coupé, emballé

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, BEURRE 8%, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure pré-fermentée (levure, farine de FROMENT, jus d'acerola concentré, huile de, tournesol, gluten de FROMENT), poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), sucre, pré-pâte (produits à base de FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'159
valeur énergétique kcal:	275
graisse:	7.1 g
dont acides gras saturés:	3.9 g
glucides:	44 g
dont sucre:	1.8 g
fibres:	2.4 g
protéines:	7.5 g
sel:	1.1 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, 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)?	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.