



BERTSCHI

Spezifikation

15102

Graham Hotel lang 10x10 / 42cm 1750g IPS



Artikelgruppe: Grahambrot
Eingabe-Datum: 29.11.2019
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:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640423617756

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'750	1'724	1'776
Länge in mm:	420		
Durchmesser/Breite in mm:	100		
Höhe in mm:	100		
Bemerkungen:	Toast hat immer die gleiche Grösse da er in einer Form gebacken wird		

Sensorik:

Form: lang, in einer Form gebacken
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig, feuchte Kruste
Geschmack: ausgeprägter Grahamgeschmack
Bemerkungen: sehr bekömmliches Brot

Deklaration

Grahammehl (aus WEIZEN) IPS 36%, Wasser, WEIZENmehl IPS, Sonnenblumenöl, Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'129
Energiewert kcal:	273
Fett:	7.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	1 g
Nahrungsfaser:	0.88 g
Eiweiss:	8.5 g
Salz:	2 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, 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:

	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

15102

Pain graham de l'hôtel long 10x10 42cm 1750 g IPS



Groupe d'article: Grahambrot
Date d'entrée: 29.11.2019
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:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640423617756

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	1'750	1'724	1'776
longueur en mm:	420		
diamètre/largeur en mm:	100		
hauteur en mm:	100		
remarques:	Toast hat immer die gleiche Grösse da er in einer Form gebacken wird		

Analyse sensorielle:

forme:	long, cuit au four sous la forme
surface:	lisse
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins, croûte humide
goût:	arôme intense de Graham
remarques:	pain très sain

Déclaration

farine de graham (en FROMENT) IPS 36%, eau, farine de FROMENT IPS, huile de tournesol, levure, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'129
valeur énergétique kcal:	273
graisse:	7.5 g
dont acides gras saturés:	5 g
glucides:	41 g
dont sucre:	1 g
fibres:	0.88 g
protéines:	8.5 g
sel:	2 g

Contenu:

gluten, froment, 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
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.