



BERTSCHI

Spezifikation



15131

Graham Hotel kurz 15x15 geschn IPS



Artikelgruppe: Grahambrot
Eingabe-Datum: 15.01.2018
Letzte Mutation: 15.01.2018 / RRO

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt: 8 Tage
Haltbarkeit tiefgekühlt:
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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:	3'000	untere Grenze	2'850	obere Grenze	3'150
Länge in mm:	400				
Durchmesser/Breite in mm:	150				
Höhe in mm:	150				
Bemerkungen:	Toast hat immer die gleiche grösse da er in einer Form gebacken wird.				

Sensorik:

Form: quadratisch
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: hellbraun
Schnittbild: feinporig
Geschmack: zart, Toastbrottypisch
Bemerkungen: Brot ist geschnitten und verpackt

Deklaration

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

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'156
Energiewert kcal:	272
Fett:	9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.2 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	0.81 g
Nahrungsfaser:	0.88 g
Eiweiss:	8.6 g
Salz:	1.4 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
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



15131

Pain Graham de l'hotel brièvement 15x15 tranches IPS



Groupe d'article: Grahambrot
Date d'entrée: 15.01.2018
Mutation dernière: 15.01.2018 / RRO

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur: 8 jours

Conservation au congélateur:

Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

non emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

emballé:

Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

Valeurs cibles

3'000

valeur inférieure

2'850

valeur supérieure

3'150

longueur en mm:

400

diamètre/largeur en mm:

150

hauteur en mm:

150

remarques:

Toast hat immer die gleiche grösse da er in einer Form gebacken wird.

Analyse sensorielle:

forme:

carré

surface:

lisse

couleur de la croûte:

brun clair

vue en coupe:

à pores fins

goût:

tendre, typique de toast

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: 1'156

valeur énergétique kcal: 272

graisse: 9 g

dont acides gras saturés: 1.2 g

glucides: 41 g

dont sucre: 0.81 g

fibres: 0.88 g

protéines: 8.6 g

sel: 1.4 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.