



# BERTSCHI

## Spezifikation



15411

**Brioche Toast.7x9 30cm 700g mit IPS Mehl  
geschnitten**



mit 50% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:  
Eingabe-Datum:  
Letzte Mutation:

Modelbrot  
04.05.2016  
24.04.2019 / CS

### Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist:

5 Tage

1 Tag

### Lagerung:

unverpackt:  
verpackt:

bei Raumtemperatur

☐  
☐

gekühlt bei 5°C

☐  
☒

tiefgekühlt bei -18°C

☐  
☐

### Logistikdaten/Diverses:

EAN:

7640146843272

### Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:  
Länge in mm:  
Durchmesser/Breite in mm:  
Höhe in mm:  
Bemerkungen:

Sollwerte

700  
300  
70  
90

untere Grenze

665  
300  
70  
90

obere Grenze

735  
300  
70  
90

wird in einer Form gebacken

### Sensorik:

Form:  
Oberfläche:  
Krustenfarbe:  
Schnittbild:  
Geschmack:

längliche Toastform  
glatt  
goldbraun  
feinporig  
aromatisch, leicht buttrig

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), BUTTER, Zucker, Hefe, Kochsalz (jodiert)

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'667  
Energiewert kcal: 398  
Fett: 23 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 12 g  
Kohlenhydrate: 52 g  
davon Zucker: 5.4 g  
Nahrungsfaser: 1.9 g  
Eiweiss: 8.2 g  
Salz: 1 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, 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)?              | Nein |
| lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?           | Nein |
| 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



15411

**Toast brioché 7x9 30cm 700 g coupé en tranches de farine de qualité IPS**



MEHL  
avec 50% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Modelbrot  
Date d'entrée: 04.05.2016  
Mutation dernière: 24.04.2019 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante:  
Conservation au réfrigérateur: 5 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: 7640146843272

### Valeurs cibles du produit fini:

|                         | Valeurs cibles              | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| poids en g:             | 700                         | 665               | 735               |
| longueur en mm:         | 300                         | 300               | 300               |
| diamètre/largeur en mm: | 70                          | 70                | 70                |
| hauteur en mm:          | 90                          | 90                | 90                |
| remarques:              | wird in einer Form gebacken |                   |                   |

### Analyse sensorielle:

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| forme:                | forme de toast allongée       |
| surface:              | lisse                         |
| couleur de la croûte: | doré                          |
| vue en coupe:         | à pores fins                  |
| goût:                 | aromatique, légèrement beurré |

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), BEURRE, sucre, levure, sel de cuisine (iodé)

**valeur nutritive par 100g:**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kJ:    | 1'667 |
| valeur énergétique kcal:  | 398   |
| graisse:                  | 23 g  |
| dont acides gras saturés: | 12 g  |
| glucides:                 | 52 g  |
| dont sucre:               | 5.4 g |
| fibres:                   | 1.9 g |
| protéines:                | 8.2 g |
| sel:                      | 1 g   |

**Contenu:**

gluten, froment, 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)?             | non |
| lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?            | non |
| végétalien (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.