



BERTSCHI

Spezifikation



15860

Englisch Hotel kurz 15x15cm IPS



Artikelgruppe: Modelbrot
Eingabe-Datum: 28.12.2011
Letzte Mutation: 10.12.2020 / CS

Beschreibung:

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

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	3'000	2'850	3'150
Länge in mm:	400	400	400
Durchmesser/Breite in mm:	150	150	150
Höhe in mm:	150	150	150
Bemerkungen:	Wird in einer Form gebacken		

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

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'291
Energiewert kcal:	308
Fett:	9.7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6.7 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	1.1 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	8.1 g
Salz:	1.3 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:

	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



15860

Pain anglais de l'hotel brièvement 15x15cm IPS



Groupe d'article: Modelbrot
Date d'entrée: 28.12.2011
Mutation dernière: 10.12.2020 / CS

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

400

400

diamètre/largeur en mm:

150

150

150

hauteur en mm:

150

150

150

remarques:

Wird in einer Form gebacken

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

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:

1'291

valeur énergétique kcal:

308

graisse:

9.7 g

dont acides gras saturés:

6.7 g

glucides:

50 g

dont sucre:

1.1 g

fibres:

2.4 g

protéines:

8.1 g

sel:

1.3 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
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.