



# BERTSCHI

## Spezifikation



15861

Engl Hotel kurz15x15cm gesch. IPS



Artikelgruppe: Modelbrot  
Eingabe-Datum: 23.03.2018  
Letzte Mutation: 10.12.2020 / CS

### 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	2'955	obere Grenze	3'045
Länge in mm:	400				
Durchmesser/Breite in mm:	150				
Höhe in mm:	150				
Bemerkungen:	Wird in einer Form gebacken				

### Sensorik:

Form: lang, in einer Form gebacken  
Oberfläche: glatt  
Krustenfarbe: goldbraun  
Schnittbild: feinporig  
Geschmack: angenehm frisch, neutral  
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:	1'311
Energiewert kcal:	313
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



15861

**Pain anglais de l'hotel brièvement 15x15cm IPS tranches**



Groupe d'article: Modelbrot  
Date d'entrée: 23.03.2018  
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: 3'000

Valeurs cibles

valeur inférieure

2'955

valeur supérieure

3'045

longueur en mm: 400

diamètre/largeur en mm: 150

hauteur en mm: 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, neutre

### 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:	1'311
valeur énergétique kcal:	313
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.