



BERTSCHI

Spezifikation



19040

Focaccia lang Tomaten 50cm 500g IPS



Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

Spezialbrot
09.02.2006
24.10.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

1 Tag

1 Tag

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

☒
☐

gekühlt bei 5°C

☐
☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐
☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN:

7640146845153

Sollwerte Endprodukt:

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

Sollwerte

500
500
125
35

untere Grenze

485
475
125
33

obere Grenze

515
525
125
37

Sensorik:

Form: länglich, flach
Oberfläche: mit Tomatensauce, uneben
Krustenfarbe: rot
Schnittbild: mittelporig
Geschmack: mediterran, nach Tomaten

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Tomaten 12%, Olivenöl, Kochsalz (jodiert), Hefe, Tomatenflocken 2%, Zucker, Thymian, Oregano

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 830
Energiewert kcal: 198
Fett: 2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0.33 g
Kohlenhydrate: 38 g
davon Zucker: 0.53 g
Nahrungsfaser: 2.5 g
Eiweiss: 5.9 g
Salz: 1.3 g

Enthalten:

Gluten, Weizen

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, 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)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

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



19040

Focaccia aux tomates allongée 50cm 500 g IPS



Groupe d'article: Spezialbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 24.10.2019 / 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: 7640146845153

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	500	485	515
longueur en mm:	500	475	525
diamètre/largeur en mm:	125	125	125
hauteur en mm:	35	33	37

Analyse sensorielle:

forme:	oblong plat
surface:	avec sauce de tomate, inégal
couleur de la croûte:	rouge
vue en coupe:	à pores moyens
goût:	méditerranéen, de tomates

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, tomates 12%, huile d'olive, sel de cuisine (iodé), levure, flocons de tomates 2%, sucre, thym, origan

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	830
valeur énergétique kcal:	198
graisse:	2.7 g
dont acides gras saturés:	0.33 g
glucides:	38 g
dont sucre:	0.53 g
fibres:	2.5 g
protéines:	5.9 g
sel:	1.3 g

Contenu:

gluten, froment

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, 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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétarien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

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.