



BERTSCHI

Spezifikation



19050

Focaccia lang Oregano 50cm 500g IPS



Artikelgruppe: Spezialbrot
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 01.12.2020 / AGA

Beschreibung:

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

Lagerung:

unverpackt:	<input checked="" 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146845580

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	500	475	525
Länge in mm:	500	500	500
Durchmesser/Breite in mm:	125	125	125
Höhe in mm:	25	25	30
Bemerkungen:	Produkt wird in einer Form gebacken		

Sensorik:

Form: rechteckig, in einer Form gebacken
Oberfläche: gestupft, glatt
Krustenfarbe: hellbraun
Schnittbild: feinporig, mit Oregano
Geschmack: mediterran, nach Oregano und Olivenöl

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Olivenöl, Kochsalz (jodiert), Hefe, GERSTENmalz, WEIZENprotein, Oregano 1%, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'320
Energiewert kcal:	315
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.7 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	0.5 g
Nahrungsfaser:	2.8 g
Eiweiss:	6.9 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



19050

Focaccia à l'origan allongée 50cm 500 g IPS



Groupe d'article: Spezialbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 01.12.2020 / AGA

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:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146845580

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	500	475	525
longueur en mm:	500	500	500
diamètre/largeur en mm:	125	125	125
hauteur en mm:	25	25	30
remarques:	Produkt wird in einer Form gebacken		

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire, cuit au four dans un forme
surface: perforé, lisse
couleur de la croûte: brun clair
vue en coupe: à pores fins, avec origan
goût: méditerranéen, d'origan et huile d'olive

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, huile d'olive, sel de cuisine (iodé), levure, malt d'ORGE, protéines de FROMENT, origan 1%, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'320
valeur énergétique kcal:	315
graisse:	13 g
dont acides gras saturés:	1.7 g
glucides:	43 g
dont sucre:	0.5 g
fibres:	2.8 g
protéines:	6.9 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.