



# BERTSCHI

## Spezifikation



**21130**

**Baguette hell 110 g mit IPS Mehl**



mit 75% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Kleinbrot  
Eingabe-Datum: 27.07.2010  
Letzte Mutation: 27.11.2020 / 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
verpackt:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

### Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146844064

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	110	105	115
Länge in mm:	250	240	260
Durchmesser/Breite in mm:	70	60	80
Höhe in mm:	30	25	35

### Sensorik:

Form: längliches Baguette  
Oberfläche: dreimal eingeschnitten, gerissen  
Krustenfarbe: goldgelb  
Schnittbild: gleichmässiges Porenbild  
Geschmack: arttypisch, feimundig  
Bemerkungen: Handmade Produkt

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENgriess, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), Hefe, Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), VollMILCHpulver

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'067
Energiewert kcal:	255
Fett:	3.2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.6 g
Kohlenhydrate:	49.2 g
davon Zucker:	1 g
Nahrungsfaser:	2.5 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	1.4 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, Gerste, 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



**21130**

**Baguette blanche 110 g de farine de qualité IPS**



MEHL  
avec 75% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Kleinbrot  
Date d'entrée: 27.07.2010  
Mutation dernière: 27.11.2020 / 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: 7640146844064

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	110	105	115
longueur en mm:	250	240	260
diamètre/largeur en mm:	70	60	80
hauteur en mm:	30	25	35

### Analyse sensorielle:

forme:	baguette allongée
surface:	trois fois taillé, cassé
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores homogènes
goût:	typique, exquise
remarques:	produit fait main

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, semoule de FROMENT, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), levure, pré-pâte (produits à base de FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola), poudre de LAIT entier

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'067
valeur énergétique kcal:	255
graisse:	3.2 g
dont acides gras saturés:	0.6 g
glucides:	49.2 g
dont sucre:	1 g
fibres:	2.5 g
protéines:	8 g
sel:	1.4 g

**Contenu:**

gluten, froment, orge, 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
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.