



BERTSCHI Spezifikation

21160

Chocorello gross 125 g IPS



Artikelgruppe: Kleinbrot
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 01.11.2018 / CS

Beschreibung:

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

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146834409

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	125	119	131
Länge in mm:	240	220	260
Durchmesser/Breite in mm:	64	60	68
Höhe in mm:	44	41	47

Sensorik:

Form: länglich
Oberfläche: zweimal eingeschnitten, leicht bemehlt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig, mit Kernen durchzogen
Geschmack: herb, leicht säuerlich

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENvollkornmehl IPS, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Hefe, Kochsalz (jodiert), SESAM, Buchweizenschrot, WEIZENSauerteig getr., Leinsamen, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, ROGGENmehl geröstet, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'088
Energiewert kcal:	260
Fett:	6.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.8 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	0.5 g
Nahrungsfaser:	4 g
Eiweiss:	8.8 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose

Kann enthalten:

Soja 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



21160

Chocorello grand 125 g IPS



Groupe d'article: Kleinbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 01.11.2018 / 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: 7640146834409

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	125	119	131
longueur en mm:	240	220	260
diamètre/largeur en mm:	64	60	68
hauteur en mm:	44	41	47

Analyse sensorielle:

forme: oblong
surface: deux fois taillé, légèrement fariné
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins, agrémenté de graines
goût: goût amer, peu aigre

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, farine de FROMENT complète IPS, graines de tournesol, huile de tournesol, levure, sel de cuisine (iodé), SESAME, gruaux de sarrasin, levain de FROMENT séché, graines de lin, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, farine de SEIGLE grillé, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'088
valeur énergétique kcal:	260
graisse:	6.4 g
dont acides gras saturés:	0.8 g
glucides:	42 g
dont sucre:	0.5 g
fibres:	4 g
protéines:	8.8 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, sésame et ses produits, lait/lactose

Contenu possible:

soja 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
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.