



BERTSCHI Spezifikation



21730

BIO Castellino hell 130g

Artikelgruppe: Kleinbrot
Eingabe-Datum: 09.05.2014
Letzte Mutation: 29.05.2021 / MST

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"/>	

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	130	123	137
Länge in mm:	220	209	231
Durchmesser/Breite in mm:	55	50	60
Höhe in mm:	40	37	43

Sensorik:

Form: länglich, gedreht
Oberfläche: leicht gerissen
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: unregelmässig
Geschmack: fein, leicht bekömmlich

Deklaration

Bio WEIZENmehl, Wasser, Bio WEIZENSchrot, Bio WEIZENVOLLKORNMEHL, Bio BUTTERMILCH, Meersalz, Bio WEIZENPROTEIN, Bio Hefe, Bio Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	889
Energiewert kcal:	212
Fett:	1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.2 g
Kohlenhydrate:	43.2 g
davon Zucker:	0.3 g
Nahrungsfaser:	3.7 g
Eiweiss:	7.3 g
Salz:	1.7 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, 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



21730

Castellino blanc BIO 130 g

Groupe d'article: Kleinbrot
Date d'entrée: 09.05.2014
Mutation dernière: 29.05.2021 / MST

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"/>

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	130	123	137
longueur en mm:	220	209	231
diamètre/largeur en mm:	55	50	60
hauteur en mm:	40	37	43

Analyse sensorielle:

forme: oblong, tors
surface: légèrement cassé
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: irrégulier
goût: agréable, très digestible

Déclaration

farine de FROMENT bio, eau, égrugé de FROMENT bio, farine de FROMENT complète bio, BABEURRE bio, sel de mer, protéine de FROMENT bio, levure bio, acerola en poudre bio

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	889
valeur énergétique kcal:	212
graisse:	1 g
dont acides gras saturés:	0.2 g
glucides:	43.2 g
dont sucre:	0.3 g
fibres:	3.7 g
protéines:	7.3 g
sel:	1.7 g

Contenu:

gluten, froment, 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.